Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 135 del 10 giugno 1988 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%)

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 10 giugno 1988** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 50

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. **192.**

Attuazione della direttiva CEE n. 84/319, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. **193.**

Attuazione delle direttive CEE numeri 71/118, 80/216, 80/879, 84/335, 84/642, 85/324 e 85/326, relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. **194.**

Attuazione delle direttive CEE numeri 77/99, 80/214, 80/215, 80/1100, 83/201, 85/321, 85/327 e 85/328, relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

SOMMARIO

LEGGI E DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. 192.

Attuazione della direttiva CEE n. 84/319, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche comunitarie riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Vista la direttiva CEE n. 84/319, relativa alla ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina, indicata nell'elenco *B* allegato alla legge 16 aprile 1987, n. 183;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889, attuativo della direttiva CEE n. 77/96;

Considerato che in data 23 dicembre 1987, ai termini dell'art. 15 della citata legge 16 aprile 1987, n. 183, che delega il Governo ad emanare norme attuative delle direttive indicate nel predetto elenco *B*, è stato inviato lo schema del presente provvedimento ai Presidenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica, per gli adempimenti ivi previsti;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 maggio 1988;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del commercio con l'estero e della sanità;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

1. L'allegato *E* del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889, è sostituito dall'allegato *E* unito al presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 17 maggio 1988

COSSIGA

DE MITA, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

LA PERGOLA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

ANDREOTTI, *Ministro degli affari esteri*

VASSALLI, *Ministro di grazia e giustizia*

AMATO, *Ministro del tesoro*

MANNINO, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

BATTAGLIA, *Ministro dell'indutria, del commercio e dell'artigianato*

RUGGIERO, *Ministro del commercio con l'estero*

DONAT CATTIN, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* VASSALLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 25 maggio 1988
Atti di Governo, registro n. 74, foglio n. 7

ALLEGATO *E*

Capitolo I

METODI DI RICERCA DELLE TRICHINE

I. *Esame trichinoscopico*

A) *Attrezzatura.*

Trichinoscopio a lampada incandescente con possiblità d'ingrandimento a 50 e 80-100 volte.

Vetri compressori composti da due lastre di vetro che possono essere compresse l'una sull'altra, una delle quali è divisa in zone uguali; forbici curve, pinzetta, un coltello per tagliare i campioni, piccoli contenitori numerati per il deposito dei campioni, un contagocce, un bicchierino contenente acido acetico e uno contenente potassa caustica per chiarificare eventuali calcificazioni o ammollire la carne disseccata.

B) *Prelievo dei campioni.*

Quando la carcassa è intera, si prelevi un campione della dimensione minima di una nocciola da entrambi i pilastri del diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e quella tendinea.

Quando vi è un solo pilastro di diaframma, si deve prelevare un campione di dimensione doppia. Qualora manchino i due pilastri di diaframma, devono essere prelevati due campioni aventi circa la dimensione di un nocciola nella parte del diaframma vicino alle coste o allo sterno o dai muscoli linguali o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

Per le carni in pezzi: da ciascun pezzo tre campioni di muscoli scheletrici, contenenti poco grasso, se possibile della dimensione di una nocciola, e prelevati a dei punti diversi, per quanto possibile presso alle ossa o ai tendini.

C) *Procedura.*

Da ciascuno dei campioni di cui sopra, l'analista deve tagliare, nel caso di carcasse in cui esistono i due pilastri di diaframma, 7, quindi complessivamente 14, e se esiste un solo pilastro di diaframma, 14 pezzettini della dimensione di un chicco d'avena da diverse parti, possibilmente nella zona intermedia tra muscolo e tendine e comprimerli tra le lastre del vetro compressore in modo che si possano leggere chiaramente, attraverso i preparati, i consueti caratteri di stampa. Se la carne dei pezzi da esaminare è secca e vecchia, i preparati devono essere immersi, prima della compressione, per 10-20 minuti in una lisciva di potassa caustica diluita con il volume doppio di acqua.

Se per il prelievo dei campioni, devono essere utilizzati nelle carcasse la parte del diaframma vicino alle coste o allo sterno, i muscoli linguali o il massetere oppure i muscoli addominali, da ciascun campione si devono tagliare 14, e cioè complessivamente 28 pezzettini aventi la dimensione di un chicco d'avena.

Da ciascuno dei campioni prelevati dalle carni in pezzi, il controllore delle trichine deve sezionare 4 pezzettini della dimensione di un chicco d'avena, cioè complessivamente 12 pezzettini.

L'esame trichinoscopico deve svolgersi in modo che ciascun preparato si possa esaminare lentamente e accuratamente. Se, nel corso dell'analisi al trichinoscopio, si rilevano posti sospetti la cui natura non può essere accertata, pure con il massimo ingrandimento del trichinoscopio, bisogna procedere ad un esame al microscopio.

L'esame al microscopio deve essere effettuato in modo che ciascun preparato possa essere esaminato lentamente e accuratamente con un ingrandimento di 30-40 volte.

In caso di dubbio, l'esame va proseguito con altri campioni e preparati, se necessario, con ingrandimenti più forti, finché si ottiene lo schiarimento. Per l'esame trichinoscopico occorrono almeno tre minuti.

Nell'utilizzazione dei campioni sostitutivi prelevati dalla parte del diaframma vicina alle coste o allo sterno, dai muscoli linguali o da massetere oppure dai muscoli addominali, l'esame trichinoscopico deve durare almeno sei minuti.

Il tempo minimo fissato per l'esame non comprende il tempo necessario per il prelievo dei campioni e l'approntamento dei preparati.

L'analista non potrà esaminare al trichinoscopio generalmente più di 840 pezzettini al giorno, eccezionalmente può arrivare a 1050.

II. *Metodo della digestione artificiale*

A) *Attrezzatura e materiale.*

1) Coltello per il prelievo dei campioni.
2) Piccoli recipienti chiudibili numerati per la conservazione dei campioni, se del caso sino alla ripetizione dell'esame.
3) Stufa.
4) Imbuto di vetro da 2-3 litri con sostegno e tubo di gomma di raccordo, pinze per staccare il tubo di raccordo.
5) Setaccio di plastica (diametro circa 18 cm, ampiezza delle maglie circa 1 mm).
6) Garza.
7) Tubo a punta saldata.
8) Vaschetta.
9) Tritacarne.
10) Stereomicroscopio (da 15 a 40 ingrandimenti) con adeguata illuminazione.
11) Il liquido di digestione ha la seguente composizione: 10 g di pepsina (80 u/g FIP: Fédération internationale de pharmacie), 5 ml di HCL (almeno 37%), riempire con acqua corrente a 1 l.

B) *Prelievo dei campioni.*

1) Per le carcasse intere, prelevare un campione di almeno 20 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea; qualora non esistano pilastri di diaframma prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste o allo sterno o dalla lingua o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

2) Per le carni in pezzi: prelevare un campione d'almeno 20 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa o ai tendini.

C) *Metodo.*

Per l'esame di un campione collettivo prelevato da dieci suini, da ciascun singolo campione (20 g) viene preso un campione di 10 g. I rimanenti 10 g sono conservati per un eventuale esame isolato.

Dieci campioni di 10 g ciascuno vengono riuniti per un esame collettivo, tritati in un tritacarne (diametro dei fori del disco pari a 2 mm) e messi, senza premere, nel setaccio munito di una garza. Il setaccio è sospeso in un imbuto collegato con un tubo di gomma a punta saldata; l'imbuto è riempito con il liquido di digestione fino alla copertura completa del materiale di analisi. Il rapporto materiale di esame/liquido di digestione deve essere di circa 1 : 20 - 1 : 30.

Dopo un'incubazione di 18-20 ore alla temperatura di 37-39 °C, il tubo aguzzo viene staccato. Eliminare con cura il liquido a galla che si trova nel tubo e raccogliere in una capsula il sedimento che è accuratamente risciacquato. Individuare le trichine con uno stereomicroscopio con ingrandimento di 20-40 volte.

In caso di esito positivo o incerto dell'esame di un campione collettivo, si devono analizzare uno alla volta i corrispondenti singoli campioni rimasti, con l'aggiunta di altri 20 g prelevati su ciascun suino, o, nel caso in cui si tratta di carni in pezzi, con l'aggiunta di altri 20 g prevalenti su ciascuno dei pezzi, conformemente al capoverso B) sopracitato.

III. *Metodo della digestione artificiale su un insieme di prelievi*

A) *Attrezzatura e reattivi.*

1) Coltello e pinzette per il prelievo dei campioni.

2) Tritacarne con fori del diametro di 2-3 mm.

3) Matraccio «Erlenmeyer» da 3000 ml, con tappo di gomma o ovatta.

4) Un imbuto separatore conico della capacità di 2000 ml.

5) Un supporto ordinario con base ad A, della lunghezza di circa 28 cm. e barra di 80 cm.

6) Un anello del diametro di circa 10-11 cm, da fissare al supporto.

7) Una morsa a testa piana (23 × 40 mm), da fissare al supporto mediante doppio attacco.

8) Un setaccio (ampiezza della maglia: 177 micron) con diametro esterno di 11 cm, munito di reticella in ottone o in acciaio inossidabile.

9) Un imbuto di diametro interno non inferiore a 12 cm.

10) Cilindri graduali da 100 ml.

11) Un stereomicroscopio (ingrandimento 15-40 volte) dotato di adeguata illuminazione o un trichinoscopio con tavola orizzontale per il compressore dotato di adeguata illuminazione.

12) Qualora venga impiegato il trichinoscopio: vaschetta per il conteggio delle larve. Essa deve essere ricavata da piastre in acrilico dello spessore di 3 mm con le seguenti caratteristiche:

a) il fondo della vaschetta: 180 × 40 mm suddiviso in quadri,

b) lati: 230 × 20 mm,

c) estremità: 40 × 20 mm.

Il fondo e le estremità devono essere inseriti fra i due lati in modo da formare una vaschetta con due piccoli manici ad ambedue le estremità. Il lato superiore del fondo deve essere sollevato di 7-9 mm sul livello di base del quadro formato dalle estremità e dai lati. Le varie parti vanno fissate con un adesivo adatto al materiale.

13) Un certo numero di scatole di Petri del diametro di 9 cm (qualora si impieghi lo stereomicroscopio) con quadrettatura da 10 × 10 mm sul fondo, tracciata con uno strumento appuntito.

14) Alcuni recipienti da 10 litri, da usare per la decontaminazione con un trattamento quale la formalina dell'apparecchiatura, e per il restante succo digestivo nei casi di reperto positivo.

15) Acido cloridrico concentrato (37%).

16) Pepsina della forza di 1:10.000 NF (US National Formulary) corrispondente a: 1:12.500 BP (British Pharmacopoea) corrispondente a: 2.000 FIP (Fédération Internationale de Pharmacie).

17) Una quantità di vassoi che possano raccogliere 50 campioni da circa 2 g ciascuno.

18) Una bilancia che abbia un grado di precisione pari a 0,1 g.

B) *Prelievo dei campioni.*

1. Per le carcasse intere, prelevare un campione di circa 2 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea; qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste o allo sterno o dalla lingua o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi prelevare un campione di circa 2 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa o ai tendini.

C) *Metodo.*

1-*a)* Serie completa di campioni (100 campioni per volta).

Si asporta circa 1 g da ciascuno dei 100 campioni prelevati dai suini. Il campione collettivo è tritato nel tritacarne.

La carne tritata viene introdotta nel matraccio «Erlenmeyer» da 3 l, unitamente a 7 g di pepsina, circa 2 litri di acqua corrente, a temperatura tra i 40 e 41 °C circa, nonché 25 ml di acido cloridrico concentrato. Si agita la miscela per dissolvere la pepsina.

Il pH soluzione sarà di circa 1,5-2.

Per la digestione, il matraccio «Erlenmeyer» è posto in incubazione a 40-41 °C per circa 4 ore. Il matraccio viene agitato regolarmente durante questo tempo almeno due volte all'ora.

La soluzione digerita è filtrata attraverso il setaccio in un imbuto conico separatore da 2 litri, indi lasciato in riposo sul supporto per almeno un'ora.

Si spillano circa 45 ml in un cilindro graduato, distribuendoli poi uniformemente, in ragione di 15 ml per scatola, in tre scatole di Petri il cui fondo è suddiviso in quadri.

Ogni scatola di Petri è accuratamente esaminata allo stereomicroscopio per vedere se sono presenti larve di trichina.

Se è fatto uso di vaschette di conteggio delle larve, i 45 ml vengono distribuiti in due di tali vaschette e quindi esaminati al trichinoscopio.

Nel deposito, le larve si presentano come organismi arrotolati, simili a molle di orologio. Esse sono facilmente individuabili e spesso, quando l'acqua è tiepida, svolgono e riavvolgono la loro «spirale».

I liquidi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti. L'esame non può assolutamente essere rimandato al giorno seguente.

Qualora i liquidi di digestione non siano chiari o non vengano esaminati entro 30 minuti dalla loro preparazione, si procede alla loro chiarificazione come segue. Il campione finale di 45 ml viene versato nel cilindro graduato e lasciato riposare per dieci minuti. Trascorso questo tempo, si prelevano mediante aspirazione 30 ml del liquido supernatante e ai 15 ml rimanenti viene aggiunta acqua di rubinetto fino ad ottenere un volume totale di 45 ml. Dopo un ulteriore periodo di riposo di 10 minuti, vengono nuovamente prelevati mediante aspirazione 30 ml del liquido supernatante e i restanti 15 ml vengono versati in una scatola di Petri o in una vaschetta per il conteggio delle larve per essere esaminati. Lavare il cilindro graduato con 10 ml di acqua di rubinetto; aggiungere il liquido ottenuto al campione nella scatola di Petri o nella vaschetta per il conteggio delle larve ed esaminare.

b) Serie incompleta di campioni (meno di 100 campioni).

Ad una serie completa di 100 campioni si possono aggiungere fino a 15 campioni singoli, da esaminare insieme agli altri. Se il numero di campioni da esaminare è superiore a 15 e inferiore a 100, il liquido di digestione deve essere ridotto proporzionalmente.

2) Qualora le analisi di un campione collettivo forniscano un risultato positivo o dubbio, occorre prelevare da ogni suino un ulteriore campione di 20 g secondo il procedimento di cui al precedente punto *b)*. I campioni di 20 g prelevati da cinque suini vengono riuniti in un campione globale ed esaminati seguendo il metodo sopra descritto. In tal modo verranno esaminati campioni provenienti da 20 gruppi di cinque suini. Qualora venga individuata la presenza di trichine in uno dei campioni globali costituiti dai prelievi su cinque suini, si devono prelevare ulteriori campioni di 20 g da ciascuno dei suini del gruppo ed esaminarli separatamente seguendo il metodo di cui sopra.

IV. *Metodo della digestione artificiale assistita meccanicamente su un insieme di prelievi - Tecnica della sedimentazione*

A) *Apparecchiature e reattivi.*

1. Coltello o forbici per il prelievo dei campioni.

2. Vassoi contrassegnati con 50 quadrati, ognuno dei quali sia capace di contenere campioni dell'ordine di 2 g di carne.

3. Miscelatore di laboratorio Stomacher Thermo 3.500.

4. Sacchetti di plastica adatti al miscelatore di laboratorio Stomacher 3.500.

5. Imbuti separatori conici da 2 l, preferibilmente con tappo di sicurezza in teflon.

6. Sostegni, anelli e morsetti.

7. Setacci (ampiezza della maglia 177 micron), del diametro esterno di 11 cm, in retina in acciaio inossidabile.

8. Imbuto con diametro interno non inferiore a 12 cm, per sostenere i setacci.

9. Cilindri graduati da 100 ml.

10. Distributori da 25 ml.

11. Becher della capacità di 3 l.

12. Cucchiaio o verghetta in vetro per agitare il fluido contenuto nel becher.

13. Siringa in plastica e tubo per l'aspirazione.

14. Cucchiaio misuratore da 6 g.

15. Termometro (precisione $\pm$ 0,5 °C) per temperature comprese fra 1 e 100 °C.

16. Vibratore (ad esempio: un rasoio elettrico privato delle testine).

17. Relais capace di inserire e disinserire la corrente a intervalli di un minuto.

18. Trichinoscopio con tavolo orizzontale o stereomicroscopio, con adeguata illuminazione.

19. Qualora venga impiegato il trichinoscopio: vaschetta per il conteggio delle larve.

Essa deve essere ricavata da piastre in acrilico dello spessore di 3 mm con le seguenti caratteristiche:

a) fondo della vaschetta: 180 × 40 mm, suddiviso in quadri,

b) lati 230 × 20 mm,

c) estremità: 40 × 20 mm.

Il fondo e le estremità devono essere inseriti fra i lati, in modo da formare una vaschetta con due piccoli manici ad ambedue le estremità. Il lato superiore del fondo deve essere sollevato di 7-9 mm sul livello di base del quadrato formato dalle estremità e dai lati. Le varie parti vanno fissate con un adesivo adatto al materiale.

20. Qualora si impieghi lo stereomicroscopio: un certo numero di scatole di Petri da 9 cm di diametro, con quadrettatura da 10 × 10 mm sul fondo, tracciata con uno strumento appuntito.

21. Acido cloridrico al 17,5%.

22. Pepsina, della forza di 1:10.000 NF (US National Formulary) corrispondente a: 1:12.500 BP (British Pharmacopoea) corrispondente a: 2.000 FIP (Fédération internationale de pharmacie).

23. Alcuni recipienti da 10 l, da impiegare per la decontaminazione con un trattamento quale la formalina dell'apparecchiatura, e per il rimanente succo digestivo nei casi di risultato positivo.

24. Bilancia della precisione di 0,1 g.

B) *Prelievo dei campioni.*

1. Per le carcasse intere, prelevare un campione di circa 2 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione fra la parte muscolare e la parte tendinea. Qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste od allo sterno o dal massetere o dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi: prelevare un campione di circa 2 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa od ai tendini.

C) *Metodo.*

1) Procedimento di digestione.

a) Serie completa di campioni (100 campioni per volta):

1. adattare un doppio sacchetto di plastica al miscelatore di laboratorio Stomacher 3.500 e regolare la temperatura su 40-41 °C;

2. versare nel sacchetto interno di plastica 1,5 litri di acqua a 32 °C, e portarla alla temperatura di 40-41 °C;

3. aggiungere all'acqua contenuta nello Stomacher 25 ml di acido cloridrico al 17,5%;

4. aggiungere 100 campioni da 1 g circa alla temperatura di 25 -30 °C, prelevati da ciascuno dei campioni singoli secondo le indicazioni del punto *b);*

5. aggiungere infine 6 grammi di pepsina. L'ordine delle aggiunte deve essere rispettato rigorosamente per evitare la decomposizione della pepsina;

6. azionare lo Stomacher lasciando pestare il contenuto del sacchetto per 25 minuti;

7. togliere il sacchetto di plastica dallo Stomacher e filtrare il liquido di digestione attraverso il setaccio, raccogliendo il liquido in un becher da 3 litri;

8. lavare il sacchetto di plastica con 100 ml circa d'acqua, da impiegare poi per risciacquare il setaccio e da aggiungere infine al filtrato contenuto nel becher.

Ad una serie completa di 100 campioni si possono aggiungere fino a 15 campioni singoli, da esaminare insieme agli altri.

b) Serie incompleta di campioni (meno di 100 campioni):

1. adattare un doppio sacchetto di plastica al miscelatore di laboratorio Stomacher 3.500 e regolare la temperatura su 40-41 °C;

2. preparare il liquido di digestione miscelando circa un litro e mezzo d'acqua con 25 ml di acido cloridrico all'1,5%.

Aggiungere poi 6 g di pepsina e mescolare il tutto, alla temperatura di 40-41 °C. L'ordine di queste aggiunte deve essere rispettato rigorosamente per evitare la decomposizione della pepsina;

3. prelevare un volume di liquido di digestione corrispondente a 15 ml per grammo di campione (per 30 campioni, ad esempio, il volume sarà 30 × 15 = 450 ml) e trasferirlo nel più interno dei due sacchetti di plastica insieme ai campioni di carne da 1 grammo circa (a 25-30 °C) prelevati da ciascuno dei campioni singoli secondo le indicazioni del punto *b);*

4. versare nel sacchetto esterno acqua alla temperatura di 41 °C circa, fino ad un volume totale di un litro e mezzo nei due sacchetti;

5. azionare lo Stomacher lasciando pestare il contenuto del sacchetto per 25 minuti;

6. togliere il sacchetto di plastica dallo Stomacher e filtrare il liquido di digestione attraverso il setaccio, raccogliendo il liquido in un becher da 3 litri;

7. lavare il sacchetto di plastica con 100 ml circa d'acqua, da impiegare poi per sciacquare il setaccio e da aggiungere al filtrato contenuto nel becher.

2) Isolamento delle larve per sedimentazione.

a) Aggiungere al liquido di digestione da 300 a 400 grammi di ghiaccio in fiocchi, scaglie o frammenti, fino a un volume totale di 2 litri circa. Agitare poi il liquido di digestione fino a fusione del ghiaccio. Nel caso delle serie incomplete (vedi punto 1 ii), la qualità di ghiaccio deve essere ridotta di conseguenza;

b) trasferire il liquido di digestione così refrigerato in un imbuto separatore da 2 litri, provvisto di un vibratore su un morsetto addizionale;

c) lasciare sedimentare per 30 minuti nell'imbuto separatore, che deve essere fatto vibrare ad intermittenza, cioè alternando, ad esempio, un minuto di vibrazione con un minuto di pausa;

d) dopo 30 minuti, far defluire rapidamente 60 ml del sedimento in un cilindro graduato da 100 ml (l'imbuto deve essere risciacquato con soluzione detergente dopo l'impiego);

e) dopo aver lasciato riposare i 60 ml di campione per almeno 10 minuti, eliminare il supernatante fino ad un volume residuo di 15 ml, aspirando con una siringa a perdere fino a lasciare un volume di 15 ml nel quale sarà ricercata la presenza delle larve;

f) per l'aspirazione si può impiegare una siringa a perdere provvista di tubo di plastica. La lunghezza del tubo deve essere tale che nel cilindro di misura rimangano 15 ml di liquido mentre le flange della siringa poggiano sul bordo del cilindro stesso;

g) versare i 15 ml restanti in una vaschetta per il conteggio delle larve o in due scatole di Petri, ed esaminare al trichinoscopio od allo stereomicroscopio;

h) i liquidi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti. L'esame non può assolutamente essere rimandato al giorno seguente.

Qualora i liquidi di digestione non siano chiari o non vengano esaminati entro 30 minuti dallo loro preparazione, si procede alla loro chiarificazione come segue. Il campione finale di 60 ml viene versato nel cilindro graduato e lasciato riposare per dieci minuti. Trascorso questo tempo, si prelevano mediante aspirazione 45 ml del liquido supernatante e ai 15 ml rimanenti viene aggiunta acqua di rubinetto fino ad ottenere un volume totale di 45 ml. Dopo un ulteriore periodo di riposo di 10 minuti, vengono nuovamente prelevati mediante aspirazione 30 ml del liquido supernatante e i restanti 15 ml vengono versati in una scatola di Petri o una vaschetta per il conteggio delle larve per esservi esaminati. Lavare il cilindro graduato con 10 ml di acqua di rubinetto; aggiungere il liquido ottenuto al campione nella scatola di Petri o nella vaschetta per il conteggio delle larve ed esaminare.

3) Qualora le analisi di un campione collettivo forniscano un risultato positivo o dubbio, occorre prelevare da ogni suino un ulteriore campione di 20 g secondo il procedimento di cui al precedente punto *b).* I campioni di 20 g prelevati da cinque suini vengono riuniti in un campione globale ed esaminati seguendo il metodo sopra descritto. In tal modo verranno esaminati campioni provenienti da 20 gruppi di cinque suini. Qualora venga individuata la presenza di trichine in uno dei campioni globali costituiti dai prelievi su cinque suini, si devono prelevare ulteriori campioni di 20 g da ciascuno dei suini del gruppo ed esaminarli separatamente seguendo il metodo di cui sopra.

V. *Metodo della digestione artificiale assistita meccanicamente su un insieme di prelievi - Tecnica di isolamento sul filtro*

A) *Apparecchiature e reattivi.*

Come indicato nel metodo IV, punto A).

Ulteriore attrezzatura:

1. 1 imbuto Gelman da un litro, con portafiltro (diamentro del portafiltro: 45 mm);

2. dischi filtranti, consistenti in:

un reticella circolare di acciaio inossidabile, con maglie dell'ampiezza di 35 micron. Il diametro della reticella deve essere di 45 mm;

due anelli di gomma, ricavati da un foglio dello spessore di 1 mm, con diametro esterno di 45 mm e il diametro interno di 38 mm. La reticella metallica circolare deve essere posta fra i due anelli e fissata con un adesivo a due componenti adatto al materiale;

3. beuta da 3 litri, con un tubo laterale per l'aspirazione;

4. pompa di filtrazione;

5. sacchetti di plastica da 80 ml almeno;

6. apparecchio termosaldante per i sacchetti di plastica;

7. Rennilasi, 1:150.000 unità Soxhtel per grammo.

B) *Raccolta dei campioni:*

Vedi metodo IV, punto B).

C) *Metodo.*

1. *Procedimento di digestione.*

a) Serie completa (100 campioni per volta):
Vedi metodo IV, punto C) 1.a);

b) Serie incompleta di campioni (meno di 100 campioni):
Vedi metodo IV, punto C) 1.b).

2. *Isolamento delle larve per filtrazione.*

a) Aggiungere al liquido di digestione da 300 a 400 grammi di ghiaccio in fiocchi, scaglie o frammenti, fino al volume di 2 litri circa.

In caso di serie meno numerose, ridurre di conseguenza la quantità di ghiaccio;

b) agitare il liquido di digestione fino a fusione del ghiaccio;

c) lasciar riposare il liquido di digestione così refrigerato per almeno 3 minuti, per lasciare alle larve il tempo di avvolgersi a spirale;

d) montare sulla beuta collegata alla pompa da filtrazione l'imbuto Gelman, con relativo portafiltro e filtro;

e) versare nell'imbuto Gelman il fluido di digestione e filtrare. Verso la fine della filtrazione, il passaggio del liquido di digestione attraverso il filtro può essere aiutato applicando l'aspirazione mediante la pompa. Sospendere l'aspirazione prima che il filtro rimanga secco, cioè quando nell'imbuto rimangono 2-5 ml di liquido;

f) una volta filtrato tutto il liquido di digestione, togliere il disco filtrante e collocarlo in un sacchetto di plastica da 80 ml insieme a 15-20 ml di soluzione di rennilasi (2 g di rennilasi in 100 ml di acqua potabile);

g) sigillare due volte il sacchetto di plastica, collocarlo nello Stomacher per tre minuti, ad esempio mentre esso lavora su una serie completa o incompleta di campioni;

h) dopo tre minuti, aprire con un paio di forbici il sacchetto di plastica completo di disco filtrante e soluzione di rennilasi e versare il liquido in una vaschetta per il conteggio delle larve o in una scatola di Petri, in vista dell'esame allo stereomicroscopio;

i) i fluidi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti. L'esame non può assolutamente essere rimandato al giorno seguente.

Nota:

I dischi filtranti non devono essere mai impiegati se non sono perfettamente puliti.

I dischi sporchi non devono mai essere lasciati essiccare.

I dischi filtranti possono essere puliti lasciandoli per una notte in una soluzione di rennilasi. Prima dell'impiego, essi devono essere lavati nello Stomacher in una soluzione di rennilasi.

3. Qualora le analisi di un campione collettivo forniscano un risultato positivo o dubbio, occorre prelevare da ogni suino un ulteriore campione di 20 g secondo il procedimento di cui al precedente punto *b)*. I campioni di 20 g prelevati da cinque suini vengono riuniti in un campione globale ed esaminati seguendo il metodo sopra descritto. In tal modo verranno esaminati campioni provenienti da 20 gruppi di cinque suini. Qualora venga individuata la presenza di trichine in uno dei campioni globali costituiti dai prelievi su cinque suini, si devono prelevare ulteriori campioni di 20 g da ciascuno dei suini del gruppo ed esaminarli separatamente seguendo il metodo di cui sopra.

VI. *Metodo della digestione su un insieme di prelievi ricorrendo all'agitazione magnetica*

A) *Apparecchiature e reattivi.*

1. Coltelli e pinzette per il prelievo dei campioni.

2. Vassoi contrassegnati con 50 quadrati, capaci di contenere campioni dell'ordine di 2 g di carne.

3. Sminuzzatori Moulinette.

4. Agitatori con piastra di riscaldamento termostabile e sbarretta agitatrice ricoperta di teflon della lunghezza di 5 cm circa.

5. Imbuti separatori conici da 2 litri.

6. Sostegni, anelli e morsetti.

7. Setacci (ampiezza della maglia 177 micron) in retina inossidabile, del diametro esterno di 11 cm.

8. Imbuti con diametro interno non inferiore a 12 cm, per sostenere i setacci.

9. Becher della capacità di 3 litri.

10. Cilindri graduati da 50 ml o tubi di centrifuga.

11. Trichinoscopio con tavolo orizzontale o stereomicroscopio, con illuminazione adeguata.

12. Qualora venga impiegato il trichinoscopio, vaschetta per il conteggio delle larve. Essa deve essere ricavata da piastre in acrilico dello spessore di 3 mm con le seguenti caratteristiche:

a) fondo della vaschetta: 180 × 40 mm, suddivisa in quadri;

b) lati: 230 × 20 mm;

c) estremità: 40 × 20 mm.

Il fondo e le estremità devono essere inserite fra i due lati, in modo da formare una vaschetta con due piccoli manici ad ambedue le estremità.

Il lato superiore del fondo deve essere sollevato di 7-9 mm sul livello di base del quadro formato dalle estremità e dai lati. Le varie parti vanno fissate con un adesivo adatto al materiale.

13. Qualora venga impiegato lo stereomicroscopio: un certo numero di scatole di Petri da 9 cm di diametro con quadrettatura da 10 × 10 mm sul fondo tracciato con uno strumento appuntito.

14. Foglio di alluminio.

15. Acido cloridrico al 25%.

16. Pepsina, della forza di 1:10.000 NF (US National Formulary):
corrispondente a: 1:12.500 BP (British Pharmacopoea);
corrispondente a: 2.000 FIP (Fédération international de pharmacie).

17. Acqua di rubinetto riscaldata alla temperatura di 46-48 °C.

18. Un certo numero di secchi da 10 litri, da impiegare per la decontaminazione con un trattamento quale la formalina dell'apparecchiatura, e per il rimanente succo digestivo nei casi di risultato positivo.

19. Bilancia della precisione di 0,1 g.

B) *Prelievo dei campioni.*

1. Per le carcasse intere, prelevare un campione di circa 2 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione fra la parte muscolare e la parte tendinea. Qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste od allo sterno, o dai massetere o dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi: prelevare un campione di circa 2 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa od ai tendini.

C) *Metodo.*

1. a) *Serie completa* (100 campioni alla volta).

1. Trattare nello sminuzzatore Moulinette 100 campioni da 1 g circa, prelevati da ciascuno dei campioni singoli secondo le indicazioni del punto *b)*. Lo sminuzzatore deve essere azionato 3-4 volte, per un secondo circa ogni volta;

2. trasferire la carne sminuzzata in un becher da 3 litri e cospargerla con 10 g di pepsina. Versare nel becher 2 litri di acqua potabile a 46-48 °C, insieme a 16 ml di acido cloridrico;

3. immergere ripetutamente la parte sminuzzante del Moulinette nel liquido digerente contenuto nel becher, per eliminare il materiale da esaminare che ancora vi aderisce;

4. introdurre nel becher la sbarretta agitatrice e coprire il becher con foglio d'alluminio;

5. porre il becher sulla piastra riscaldante dell'agitatore magnetico, previamente portata a temperatura, e cominciare l'agitazione. Prima dell'avvio, l'agitatore magnetico deve essere regolato in modo da mantenere una temperatura costante di 44-46 °C per tutto il periodo di funzionamento. Durante l'intero processo di agitazione, il liquido di digestione deve ruotare a velocità abbastanza elevata da formare un profondo vortice al centro, ma senza dar luogo a spruzzi;

6. agitare il liquido di digestione per 30 minuti, alla fine dei quali arrestare l'apparecchio e trasferire il fluido nell'imbuto separatore per la sedimentazione, filtrandolo attraverso un setaccio;

7. lasciare riposare per 30 minuti il liquido di digestione nell'imbuto;

8. dopo 30 minuti, spillare rapidamente 40 ml di liquido, raccogliendolo nel cilindro graduato o nel tubo da centrifuga;

9. Lasciare riposare i 40 ml di liquido per 10 minuti, trascorsi i quali aspirare il supernatante, lasciando un volume di 10 ml;

10. il campione rimanente di 10 ml di sedimento viene versato in una vaschetta per il conteggio delle larve o in una scatola di Petri;

11. risciacquare il cilindro graduato o il tubo da centrifuga con circa 10 ml di acqua potabile, che deve essere aggiunta al campione nella vaschetta per la conta delle larve o nella scatola di Petri. Successivamente, esaminare al trichinoscopio o allo stereomicroscopio.

I liquidi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti. L'esame non può assolutamente essere rimandato al giorno seguente. Qualora i liquidi di digestione non vengano esaminati entro 30 minuti dalla loro preparazione, si procede alla loro chiarificazione come segue. Il campione di circa 40 ml viene versato nel cilindro graduato e lasciato riposare per dieci minuti. Trascorso qusto tempo, si prelevano 30 ml del liquido supernatante lasciando un volume di 10 ml. A questo volume viene aggiunta acqua di rubinetto fino ad ottenere un volume totale di 40 ml. Dopo un ulteriore periodo di riposo di 10 minuti vengono prelevati 30 ml del liquido supernatante mediante aspirazione, lasciando un volume di 10 ml al fine dell'esame in una scatola di Petri o in una vaschetta per il conteggio delle larve. Lavare il cilindro graduato con 10 ml di acqua di rubinetto; il liquido ottenuto deve essere aggiunto al campione della scatola di Petri o nella vaschetta per il conteggio delle larve per esservi esaminate.

Se il sedimento non risulta chiaro all'esame, il campione deve essere versato in un cilindro graduato e il suo volume portato a 40 ml con l'aggiunta di acqua di rubinetto. Seguire poi il metodo di cui sopra.

b) *Serie incompleta di campioni* (meno di 100 campioni).

Qualora necessario, 15 campioni da 1 g ciascuno possono essere aggiunti ad una serie completa di 100 campioni per essere esaminati nello stesso tempo secondo il metodo indicato al punto *c)* 1 i). Se i campioni sono più di 15, essi devono essere esaminati come una serie completa. Nel caso di serie che hanno al massimo 50 campioni, il liquido di digestione può essere ridotto ad 1 litro.

2. Qualora le analisi di un campione collettivo forniscano un risultato positivo o dubbio, occorre prelevare da ogni suino un ulteriore campione di 20 g secondo il procedimento di cui al precedente punto *b)*. I campioni di 20 g prelevati da cinque suini vengono riuniti in un campione globale ed esaminati seguendo il metodo sopra descritto. In tale modo verranno esaminati campioni provenienti da 20 gruppi di cinque suini. Qualora venga individuata la presenza di trichine in uno dei campioni globali costituiti dai prelievi su cinque suini, si devono prelevare ulteriori campioni di 20 g da ciascuno dei suini del gruppo ed esaminarli separatamente seguendo il metodo di cui sopra.

Capitolo II

REQUISITI IMPOSTI AI LABORATORI PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

1) I laboratori per la ricerca delle trichine devono trovarsi nella vicinanza immediata dei locali di macellazione dei suini e disporre almeno di:

a) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, destinato al confezionamento dei preparati, con pareti lisce rivestite o verniciate fino all'altezza di 2 m con materiale lavabile e chiaro. Si dovrà predisporre un locale di preparazione per ciascun metodo di esame utilizzato;

b) un locale di ricerca adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave e che possa essere oscurato qualora si utilizzi il trichinoscopio;

c) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata e, se necessario, un impianto di climatizzazione che permetta di mantenere costantemente la temperatura ambientale sotto ai + 25 °C;

d) illuminazione naturale o artificiale sufficiente, che non alteri i colori; va evitata un'irradiazione solare intensa;

e) nel locale di preparazione, impianti sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle mani;

f) se necessario, un impianto di refrigerazione per la conservazione dei campioni di carni;

g) un locale per la pulizia e la disinfezione degli strumenti d'esame (ad esempio contenitori per il deposito dei campioni, vetri compressori, coltelli e forbici) con:

1) pavimenti in materiali impermeabili e imputrescibili, facili da pulire e disinfettare;

2) pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 m.

Tale disposizione non è applicabile quando vengono utilizzati i metodi di cui ai punti II, III, IV, V, VI del presente allegato, purché i laboratori dispongano di un grande acquaio adeguatamente piombato;

h) spogliatoi, lavabi e locali di soggiorno nonché latrine a sciacquone;

i) lavabi alimentati con acqua corrente calda e fredda, potabile, e provvisti di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da utilizzare una sola volta;

l) recipienti a tenuta stagna, resistenti alla corrosione, muniti di coperchio a chiusura ermetica tale da impedire qualsiasi prelevamento non autorizzato del contenuto, destinati ad accogliere i resti di campioni;

m) impianti che forniscano in quantità sufficiente acqua potabile calda e fredda;

n) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme previste per il riconoscimento dei macelli;

o) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili (insetti, roditori, ecc.).

Capitolo III

DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE, AI LOCALI, ALLE ATTREZZATURE ED AGLI STRUMENTI DEI LABORATORI PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

2) È sempre richiesta la massima pulizia del personale addetto al laboratorio, dei locali dell'attrezzatura e degli strumenti:

a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro puliti e deve lavarsi le mani più volte nel corso di una giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro;

b) nessun animale deve essere ammesso nei laboratori per la ricerca delle trichine;

c) il materiale e gli strumenti di lavoro devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia; devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché alla fine della stessa.

3) L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi.

4) Per quanto riguarda lo stato di salute del personale incaricato del prelievo dei campioni al fine d'esame, si applicano le disposizioni dell'allegato B, capitolo IV, n. 11 e n. 12, del decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889.

5) I campioni di carni necessari per l'esame e prelevati subito dopo la macellazione devono essere sottoposti immediatamente all'esame nel laboratorio per la ricerca delle trichine del macello.

È vietato effettuare esami all'esterno del macello nel quale gli animali sono stati macellati.

6) Per prevenire l'insorgere della stanchezza e le relative conseguenze, devono essere concessi al personale addetto al controllo brevi periodi di riposo.

Capitolo IV

DISPOSIZIONI CONCERNENTI I TRICHINOSCOPI

La concezione e il tipo dei trichinoscopi devono soddisfare ai seguenti requisiti minimi:

1. Semplicità d'impiego.

2. Alta luminosità:

a) deve essere possibile ottenere risultati sicuri del controllo anche in locali non completamente oscurati;

b) quale fonte luminosa si utilizzerà una lampada da proiezione di 100 W (12 v.).

3. Ingrandimento sufficiente:

a) normale ingrandimento di lavoro: 50 volte;

b) ingrandimento da 80 a 100 volte per identificare oggetti non chiaramente identificati con l'ingrandimento normale.

4. Contrasto:

a qualsiasi ingrandimento si deve avere un'immagine chiara, precisa, a colori netti.

5. Meccanismo di commutazione:

quando si cambia il rapporto di ingrandimento, la compensazione della luminosità dello schermo deve avvenire automaticamente.

6. Aumento del contrasto:

a) il sistema di condensatori deve essere provvisto di un diaframma per la variazione del contrasto che consenta di esaminare accuratamente anche i campioni più difficili;

b) il diaframma deve essere di facile impiego (ad esempio, regolabile mediante levetta fissata sul quadro di comando del trichinoscopio).

7. Agevole messa a fuoco dell'obiettivo:

a) messa a fuoco rapida mediante anello zigrinato;

b) messa a fuoco di precisione mediante levetta.

8. Regolazione della tensione:

per ottenere la luminosità voluta nella situazione specifica.

9. Guida a senso unico del vetro compressore:

un dispositivo automatico di blocco deve assicurare il passaggio a senso unico del vetro compressore per evitare spostamenti accidentali.

10. Visibilità della superficie di proiezione.

11. Superficie di proiezione:

a) diametro minimo di 54 cm,

b) alto potere riflettente,

c) durevolezza,

d) smontabilità,

e) facilità di pulizia.

Capitolo V

BOLLATURA DELLE CARNI CHE HANNO SUBITO L'ESAME PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale.

A tal fine egli detiene e custodisce:

a) gli strumenti per la bollatura che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) i bolli metallici di cui al numero 5. Questi bolli metallici sono consegnati al personale ausiliario al momento in cui sono utilizzati e in numero corrispondente alle necessità.

2. Il bollo deve essere un timbro di forma rotonda, di 2,5 cm di diametro. Sul timbro devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

a) verso il centro, la lettera T maiuscola formata da due barre della lunghezza di 1 cm e della larghezza di 0,2 cm;

b) sotto la lettera T predetta, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF o EEC. Le lettere devono avere un'altezza di 0,4 cm.

3. Le carcasse sono bollate con marchio a inchiostro o a fuoco sulla faccia interna della coscia, in conformità del paragrafo 2.

4. La testa è bollata con un marchio a inchiostro o a fuoco rispondente alle prescrizioni del paragrafo 2.

I pezzi, esclusi quelli esenti da bollatura sanitaria ai sensi dell'allegato B, capitolo X, paragrafo 43, della direttiva 72/462/CEE, ottenuti nei laboratori di sezionamento da carcasse regolarmente bollate, sempreché non rechino alcuna stampigliatura, devono essere bollati prima dell'applicazione del bollo sanitario, in conformità del paragrafo 2. L'etichetta di cui al predetto paragrafo 43, secondo comma, deve rispondere ai requisiti del successivo paragrafo 6.

5. La bollatura può anche essere effettuata mediante bollo metallico di forma rotonda, non riutilizzabile, da fissare su ciascun pezzo o ciascuna carcassa; detto bollo deve essere di materiale resistente e pienamente conforme ai requisiti igienici.

Sul bollo metallico devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

a) verso il centro la lettera T maiuscola,

b) sotto la lettera T predetta, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF o EEC.

Le lettere devono avere un'altezza di 0,2 cm.

6. Sull'etichetta di cui all'allegato B, capitolo X, paragrafo 44, della direttiva di cui al punto 4 deve figurare, oltre al bollo sanitario, un bollo chiaramente leggibile identico a quello previsto al paragrafo 2.

Capitolo VI

TRATTAMENTO COL FREDDO

1. La carne portata in frigorifero allo stato congelato va conservata in queste condizioni.

2. L'attrezzatura tecnica e la sistemazione del locale refrigeratore debbono essere tali da garantire in tutti i punti del locale e in tutte le parti della carne la temperatura di cui al punto 6, che deve essere raggiunta nel più breve tempo possibile e mantenuta costantemente.

3. Gli imballaggi isolanti vanno eliminati prima della refrigerazione, tranne per la carne che al momento dell'introduzione nel locale frigorifero ha già raggiunto in tutte le sue parti la temperatura di cui al punto 6.

4. Le partite di carne vanno mantenute nel locale frigorifero, separate e sotto chiave.

5. Per ogni partita di carne vanno annotati il giorno e l'ora dell'introduzione nel locale frigorifero.

6. La temperatura nel locale frigorifero deve essere almeno di —25°C, deve essere misurata termoelettricamente con apparecchi tarati e deve essere tenuta sotto registrazione costante. Essa non deve essere misurata direttamente nella corrente d'aria fredda. Gli apparecchi di misura vanno tenuti sotto chiave. I diagrammi devono riportare i numeri corrispondenti del registro delle ispezioni effettuate all'atto dell'importazione, nonché il giorno e l'ora d'inizio e di fine della congelazione, e vanno conservati per un anno.

7. La carne avente diametro o spessore fino a 25 cm va refrigerata ininterrottamente per almeno 240 ore, la carne avente diametro o spessore tra 25 e 50 cm, per almeno 480 ore. La carne avente diametro o spessore superiore, non può essere sottoposta a questo procedimento di refrigerazione. La durata di refrigerazione viene calcolata a partire dal momento in cui il locale frigorifero raggiunge la temperatura di cui al punto 6.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo della nota qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio e della quale restano invariati il valore e l'efficacia.

Nota alle premesse:

Il D.P.R. 10 settembre 1982, n. 889, reca «Attuazione delle direttive comunitarie n. 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi, nonché n. 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina».

88G0229

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. 193.

Attuazione delle direttive CEE numeri 71/118, 80/216, 80/879, 84/335, 84/642, 85/324 e 85/326, relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche comunitarie riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Viste le direttive CEE relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile n. 71/118, n. 80/216, n. 80/879, n. 84/335, n. 84/642, n. 85/324 e n. 85/326, tutte indicate nell'elenco *B* allegato alla legge 16 aprile 1987, n. 183;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, attuativo della direttiva CEE n. 71/118;

Considerato che in data 23 dicembre 1987 ai termini dell'art. 15 della citata legge 16 aprile 1987, n. 183, che delega il Governo ad emanare norme attuative delle direttive indicate nel predetto elenco *B*, è stato inviato lo schema del presente provvedimento ai Presidenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica per gli adempimenti ivi previsti;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 maggio 1988;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del commercio con l'estero e della sanità;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1

1. Al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, sono apportate le seguenti modifiche ed integrazioni.

2. Il secondo comma dell'art. 2 è sostituito dal seguente:

«Sono considerate fresche tutte le carni di volatili da cortile che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche, ai fini del presente decreto, anche le carni di volatili da cortile refrigerate o congelate.».

3. All'art. 4, primo comma, punto A, lettera *a*), è aggiunto, in fine, il seguente periodo: «tuttavia gli animali destinati alla produzione di fegato grasso possono essere storditi, dissanguati e spiumati presso l'azienda di ingrasso, a condizione che queste operazioni avvengano in un locale separato che risponda ai requisiti previsti all'allegato 1, capitolo I, punto 1, lettera *c*), che le carcasse non eviscerate vengano immediatamente trasportate, conformemente all'allegato 1, capitolo XIV, in laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto dell'apposito locale di cui alla lettera *b)-bis* del capitolo II, punto 2, dell'allegato 1, e che le carcasse in fine siano eviscerate entro le 24 ore;».

4. Al terzo comma dell'art. 8 sono aggiunte le seguenti parole: «, ad eccezione della vendita ambulante o per corrispondenza o sui mercati.».

5. All'allegato 1, capitolo II, punto 2, lettera *b*), è aggiunta la seguente lettera:

«*b)-bis* qualora tale operazione vi sia effettuata, un locale destinato all'eviscerazione delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di ingrasso;».

6. All'allegato 1, capitolo II, punto 2, lettera *h*), le parole «nei locali di cui alla lettera *b*)» sono sostituite dalle seguenti «nei locali di cui alle lettere *b*) e *b)-bis*».

7. All'allegato 1, capitolo III, punto 3, la lettera *c)* è sostituita dalla seguente: «*c)* i locali di cui al n. 1, lettere *a), b), c)* e *d)*, ed al n. 2, lettere *b), b)-bis* e *c)*, devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine delle operazioni della giornata;».

8. All'allegato 1, capitolo III, punto 4, sono aggiunti i seguenti commi:

«Il titolare dell'autorizzazione di cui all'art. 9 assicura un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, compresi i controlli microbiologici con particolare riguardo agli utensili, agli impianti ed ai macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, ai prodotti.

Il titolare stesso, su richiesta dell'autorità sanitaria, fornisce informazioni sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine, indicando, se necessario, il laboratorio di controllo. I risultati dei controlli sono sottoposti a regolari analisi da parte del veterinario ufficiale, il quale può far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al titolare dell'autorizzazione che provvede ad ovviare alle eventuali carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

La natura, la frequenza, i metodi di campionamento e di esame batteriologico dei controlli sono stabiliti dal Ministero della sanità.».

9. All'allegato 1, capitolo III, i punti 11 e 12 sono sostituiti dai seguenti:

«11. La lavorazione e la manipolazione delle carni fresche di volatili da cortile sono vietate alle persone suscettibili di contaminarle, in particolare con agenti patogeni.

12. Ogni persona addetta alla lavorazione ed alla manipolazione delle carni fresche di volatili da cortile deve provare, mediante un certificato medico, che nulla osti alla sua attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno.».

10. All'allegato 1, capitolo IV, punto 13, è aggiunto il seguente comma:

«Tuttavia nel caso delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di ingrasso, l'ispezione *ante mortem* può aver luogo durante l'ultima settimana di ingrasso.».

11. All'allegato 1, capitolo IV, punto 14, è aggiunto il seguente comma:

«Nel caso delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di origine, il certificato di cui all'allegato 3-*bis* deve accompagnare le carcasse non eviscerate all'atto del loro arrivo al laboratorio di sezionamento provvisto del locale separato di eviscerazione.».

12. allegato 1, capitolo V, punto 23, è aggiunto il seguente comma:

«Tuttavia l'eviscerazione delle oche e delle anatre allevate e macellate per la produzione di fegato grasso può essere effettuata entro 24 ore, a condizione che la temperatura delle carcasse non eviscerate sia portata nel più breve termine, e mantenuta, al valore previsto dal capitolo XII, punto 46, e che le carcasse siano trasportate secondo le norme dell'igiene.».

13. Dopo l'allegato 3 è aggiunto il seguente:

«ALLEGATO 3-*bis*

MODELLO

Certificato sanitario per le carcasse di oche ed anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di ingrasso e trasportate in un laboratorio di sezionamento provvisto di locale separato di eviscerazione.

Servizio competente.............................. N. (1) ....

I. Identificazione delle carcasse eviscerate:

Specie animale..

Numero di carcasse non eviscerate.......................

II. Provenienza delle carcasse non eviscerate:

Indirizzo dell'azienda di ingrasso..........................

....

III Destinazione delle carcasse non eviscerate:

Le carcasse non eviscerate saranno trasportate al seguente laboratorio di sezionamento...................

....

mediante i seguenti mezzi di trasporto..................

IV. Attestato sanitario:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carcasse non eviscerate di cui sopra provengono da animali che sono stati oggetto di ispezione *ante mortem* nell'azienda di ingrasso sopra menzionata il...
alle ore .... e sono stati riconosciuti sani.

Fatto a .... il........................

....
(Firma del veterinario ufficiale) (2)

(1) Facoltativo.
(2) Nome e cognome per esteso.».

14. Dopo il terzo comma dell'art. 8 sono aggiunti i seguenti:

«Agli stabilimenti di macellazione possono essere concesse deroghe all'obbligo dell'eviscerazione dei volatili da cortile di cui all'allegato 1, capitolo V, punto 23, a condizione che le carcasse dei volatili macellati non siano destinate ai laboratori di sezionamento o di preparazione dei prodotti a base di carne, né agli esercizi di somministrazione, a qualsiasi titolo, di sostanze alimentari, e che i volatili stessi siano sottoposti ad ispezione veterinaria completa per partite omogenee per età, origine, provenienza e peso, per ogni giornata di macellazione, nella misura di almeno cinque capi per partita, fino a cinquecento animali, e, in misura proporzionalmente maggiorata, per partite superiori a cinquecento animali.

Su ciascuna carcassa prodotta nelle condizioni previste dal quarto comma è applicato un bollo a placca, recante, in caratteri leggibili e indelebili, la sede dello stabilimento e il nome o la ragione sociale della ditta produttrice.

Con decreto del Ministro della sanità possono essere modificate le condizioni e le prescrizioni di cui al quarto e quinto comma.».

15. All'art. 27 le parole «lire 200 mila» sono sostituite dalle seguenti: «lire cinquecentomila».

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 17 maggio 1988

COSSIGA

DE MITA, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

LA PERGOLA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

ANDREOTTI, *Ministro degli affari esteri*

VASSALLI, *Ministro di grazia e giustizia*

AMATO, *Ministro del tesoro*

MANNINO, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

BATTAGLIA, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

RUGGIERO, *Ministro del commercio con l'estero*

DONAT CATTIN, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* VASSALLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 24 maggio 1988
Atti di Governo, registro n. 74, foglio n. 5

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Nota alle premesse e all'art. 1, comma 1:

Il D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, reca: «Attuazione delle direttive CEE numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva CEE n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile».

Nota all'art. 1, comma 2:

Il testo dell'art. 2 del D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«Art. 2. — Sono considerate carni di volatili da cortile tutte le parti adatte al consumo alimentare umano degli animali domestici, appartenenti alle seguenti specie:

polli (genere Gallus);
tacchini (genere Meleagris);
faraone (genere Numidia);
anatra (genere Anser);
oca (genere Anser).

Sono considerate fresche tutte le carni di volatili da cortile che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche, ai fini del presente decreto, anche le carni di volatili da cortile refrigerate o congelate».

Note all'art. 1, comma 3:

— Il testo dell'art. 4 del D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«Art. 4. — Le carni fresche di volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea, nonché quelle destinate al commercio o all'industria alimentare nell'ambito del territorio nazionale devono rispondere alle condizioni seguenti:

A) Quando si tratta di carcasse o di frattaglie, che queste:

a) siano state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'art. 9; *tuttavia gli animali destinati alla produzione di fegato grasso possono essere storditi, dissanguati e spiumati presso l'azienda di ingrasso, a condizione che queste operazioni avvengano in un locale separato che risponda ai requisiti previsti all'Allegato 1, capitolo I, punto 1, lettera* c), *che le carcasse non eviscerate vengano immediatamente trasportate, conformemente all'Allegato 1, capitolo XIV, in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e provvisto dell'apposito locale di cui alla lettera* b)-bis *del capitolo II, punto 2, dell'Allegato 1, e che le carcasse in fine siano eviscerate entro le 24 ore;*

b) provengano da animali che siano stati sottoposti ad una ispezione sanitaria *ante mortem*, effettuata in conformità alle norme di cui al capitolo IV dell'allegato I e degli articoli 11 e 12, e che, in seguito a tale esame siano stati considerati atti alla macellazione per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale;

c) siano state trattate in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato I;

d) siano state sottoposte ad un ispezione sanitaria *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale eventualmente assistito da ausiliari, ai sensi dell'art. 12 e siano state riconosciute idonee al consumo umano conformemente alle disposizioni del capitolo VII dell'allegato I;

e) siano munite di bollo sanitario in conformità alle disposizioni del capitolo X dell'allegato I.

Il Ministro della sanità con proprio decreto può modificare o integrare le disposizioni del predetto capitolo, in conformità a quanto disposto dalla lettera *e)* dell'art. 3 della direttiva n. 75/431/CEE del 10 luglio 1975;

f) in conformità alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I, siano state depositate dopo l'ispezione *post mortem*, in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti di cui all'art. 9 o in magazzini frigoriferi di cui al successivo art. 10;

g) siano convenientemente imballate in conformità del capitolo XIII dell'allegato I; qualora venga utilizzato un involucro di protezione, tale involucro deve essere conforme alle prescrizioni del capitolo suddetto.

Il Ministro della sanità con proprio decreto può modificare o completare le disposizioni del predetto capitolo, in conformità a quanto disposto dalla lettera *g)* dell'art. 3 della direttiva 75/431/CEE del 10 luglio 1975;

h) siano trasportate conformemente alle disposizioni del capitolo XIV dell'allegato I.

B) Quando si tratta di parti di carcasse o di carni disossate che queste:

a) siano state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente al successivo art. 9;

b) siano state sezionate e ottenute nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato I e provengano:

o da carni fresche provenienti da animali macellati in Italia e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche introdotte in provenienza da un altro Stato membro e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche importate da Paesi terzi, conformemente alle disposizioni previste dal successivo art. 25;

c) siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;

d) siano state sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;

e) soddisfino alle condizioni di cui al precedente punto *A)*, lettere *c)*, *e)*, *g)*, e *h)*.

Le carni fresche dei volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea oltre che corrispondere alle condizioni di cui al presente articolo debbono essere accompagnate da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I, conformemente al modello dell'allegato III e rilasciato da un veterinario ufficiale».

— Il testo dell'allegato 1, capitolo I, punto 1, lettera *c)*, del D.P.R. n. 503/1982 è il seguente:

«*c)* un impianto per la macellazione abbastanza ampio da consentire in appositi reparti le operazioni di stordimento e di dissanguamento, da un lato, di spiumatura, eventualmente abbinata alla scottatura, dall'altro. Ogni comunicazione tra l'impianto per la macellazione e il locale o luogo di cui alla lettera *a)* diversa dall'apertura ridotta destinata al semplice passaggio dei volatili da cortile destinati ad essere macellati deve essere provvista di porta a chiusura automatica».

— Il testo dell'allegato 1, capitolo XIV (Trasporto), del D.P.R. n. 503/1982, è il seguente:

«49. Le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli o mezzi concepiti e attrezzati in modo che la temperatura prevista al capitolo XII sia assicurata per tutta la durata del trasporto.

50. I mezzi di trasporto delle carni fresche di volatili non possono essere utilizzati per il trasporto di animali vivi o di prodotti suscettibili di alterare o contaminare le carni a meno che, dopo lo scarico dei prodotti summenzionati, siano stati sottoposti a pulitura, disinfezione ed eventualmente deodorizzazione efficaci.

51. Le carni fresche di volatili da cortile non possono essere trasportate contemporaneamente a materie che possano alterarle o comunicare loro un qualsiasi odore durante il trasporto, a meno che siano prese le precauzioni necessarie per evitare questa eventualità.

52. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato pulito o disinfettato.

53. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi, prima della spedizione, che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico, siano conformi ai requisiti igienici definiti nel presente capitolo».

— Il testo dell'allegato 1, capitolo II, punto 2, lettera *b)-bis*, del D.P.R. n. 503/1982, è introdotto con il comma 5. Vedi successiva nota ai commi 5 e 6.

Nota all'art. 1, commi 4 e 14.

Il testo dell'art. 8 del D.P.R. n. 503/1982, come modificato dai commi 4 e 14 è il seguente:

«Art. 8. — Le condizioni di deposito di cui al punto *A)*, lettera *f)*, e punto *B)*, lettera *c)*, dell'art. 4 non si applicano alle operazioni di deposito effettuate nei locali o nei locali annessi in cui le carcasse e le carni di volatili da cortile sezionate o disossate sono messe direttamente a disposizione del consumatore finale.

Le condizioni di imballaggio di cui al punto *A)*, lettera *g)*, dell'art. 4 non si applicano alle carcasse non singolarmente imballate introdotte nei locali o nei locali annessi di cui sopra, ove si effettui un imballaggio ai fini della vendita diretta al consumatore finale.

Le condizioni del punto *B)*, art. 4, non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile, imballate o no, quando operazioni di sezionamento e di disossamento sono effettuate nei locali di vendita o di utilizzazione o in un locale contiguo a scopo di vendita diretta al consumatore finale, *ad eccezione della vendita ambulante o per corrispondenza o sui mercati.*

Agli stabilimenti di macellazione possono essere concesse deroghe all'obbligo dell'eviscerazione dei volatili da cortile di cui all'allegato 1, capitolo V, numero 23, a condizione che le carcasse dei volatili macellati non siano destinate ai laboratori di sezionamento o di preparazione dei prodotti a base di carne, né agli esercizi di somministrazione, a qualsiasi titolo, di sostanze alimentari, e che i volatili stessi siano sottoposti ad ispezione veterinaria completa per partite omogenee per età, origine, provenienza e peso, per ogni giornata di macellazione, nella misura di almeno cinque capi per partita, fino a cinquecento animali, e, in misura proporzionalmente maggiorata, per partite superiori a cinquecento animali.

Su ciascuna carcassa prodotta nelle condizioni previste dal quarto comma è applicato un bollo a placca, recante, in caratteri leggibili e indelebili, la sede dello stabilimento e il nome o la ragione sociale della ditta produttrice.

Con decreto del Ministro della sanità possono essere modificate le condizioni e le prescrizioni di cui al quarto e quinto comma».

Nota all'art. 1, commi 5 e 6:

Il testo dell'allegato 1, capitolo II, punto 2, al D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

REQUISITI D'IGIENE
PER I LABORATORI DI SEZIONAMENTO

«2. I laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni;

b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento e per le operazioni di condizionamentio di cui al n. 48;

b-bis) *qualora tale operazione vi sia effettuata, un locale destinato all'eviscerazione delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di ingrasso;*

c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al n. 47 e alla spedizione delle carni;

d) un locale apposito, che si possa chiudere a chiave, esclusivamente a disposizione del servizio veterinario;

e) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta. In prossimità delle latrine devono essere collocati lavabi. A decorrere dal 15 febbraio 1980 detti lavabi dovranno essere provvisti di rubinetti che non possano essere azionati a mano;

f) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

g) nei locali di cui alla lettera *a)*:

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

h) *nei locali di cui alle lettere* b) *e* b)-bis:

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dell'aria aperta;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza del deposito e almeno fino a 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

i) nei locali di cui alla lettera *a)*, un sistema di raffreddamento che consenta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a +4 °C;

j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel locale di sezionamento;

k) dispositivi che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritte dalla presente direttiva;

l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, un'illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

n) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, per la produzione di vapore e per la lotta antincendio nonché per il raffreddamento delle macchine frigorifere è autorizzato, a titolo eccezionale, l'impianto di adduzione di acqua non potabile purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi.

Le condutture dell'acqua non potabile devono essere chiaramente differenziate da quelle dell'acqua potabile e non devono attraversare i locali adibiti alla lavorazione e al deposito delle carni.

Tuttavia fino al 15 febbraio 1980 può essere autorizzato a titolo eccezionale, nei laboratori di sezionamento in esercizio anteriormente al 15 febbraio 1975, il passaggio di condutture di acqua non potabile attraverso i locali in cui si trovano le carni a condizione che nelle parti che attraversano detti locali le condutture siano prive di rubinetti o prese d'acqua;

o) un impianto per la fornitura di acqua potabile calda sotto pressione in quantità sufficiente;

p) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

q) nei locai adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; tali dispositivi devono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Tali impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82 °C;

r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manutenzione delle carni e per il deposito dei recipienti per queste utilizzati, in modo da impedire che le carni e i recipienti vengano a contatto diretto con il suolo;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;

t) attrezzi e utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; in particolare è vietato l'uso del legno.».

Note all'art. 1, commi 7, 8 e 9:

— Il testo dell'allegato 1, capitolo III, al D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI STABILIMENTI

3. Il personale, i locali le attrezzature e gli utensili devono essere nel più perfetto stato di pulizia possibile:

a) in particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro e copricapo facilmente lavabili, puliti e di colore bianco. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

b) nessun animale può essere ammesso negli stabilimenti. Per quanto concerne i macelli, questo divieto non si applica agli animali da tiro, ai volatili destinati al macello, ai conigli o ai volatili diversi da quelli nominati all'art. 1, paragrafo 1, destinati ad essere macellati immediatamente, purché non siano trattenuti, macellati, preparati o depositati contemporaneamente ai volatili da cortile e negli stessi locali.

Tuttavia, negli Stati membri che prescrivono che gli uccelli siano macellati conformemente alle disposizioni della presente direttiva, le carni fresche ricavate da detti uccelli possono essere depositate nello stesso locale delle carni fresche, ricavate dagli animali domestici appartenenti alle specie di cui all'art. 1, paragrafo 1.

Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita;

c) *i locali di cui al n. 1, lettere* a), b), c) *e* d), *ed al n. 2, lettere* b), b)-bis *e* c), *devono essere puliti e disinfettati secondo le esigenze e comunque al termine delle operazioni della giornata;*

d) le gabbie per la consegna dei volatili devono essere costruite con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e da disinfettare. Ogni volta che vengono vuotate, le gabbie devono essere pulite e disinfettate;

e) le attrezzature e gli utensili utilizzati per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogniqualvolta siano stati insudiciati o inquinati, in particolare da germi patogeni;

f) i recipienti destinati a contenere carne di pollame insalubre ed impropria al consumo umano nonché le frattaglie devono essere vuotati dopo utilizzazione e puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati vuotati.

4. I locali, gli utensili, il materiale da lavoro e le attrezzature utilizzate per la macellazione, la lavorazione delle carni e il loro deposito devono essere utilizzati esclusivamente per tali scopi.

Il titolare dell'autorizzazione di cui all'art. 9 assicura un regolare controllo igienico generale delle condizioni di produzione esistenti nell'azienda, compresi i controlli microbiologici con particolare riguardo agli utensili, agli impianti ed ai macchinari in ogni fase della produzione e, se necessario, ai prodotti.

Il titolare stesso, su richiesta dell'autorità sanitaria, fornisce informazioni sulla natura, la periodicità e i risultati dei controlli effettuati a tal fine, indicando, se necessario, il laboratorio di controllo. I risultati dei controlli sono sottoposti a regolari analisi da parte del veterinario ufficiale, il quale può far effettuare esami microbiologici complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti.

I risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al titolare dell'autorizzazione che provvede ad ovviare alle eventuali carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

La natura, la frequenza, i metodi di campionamento e di esame batteriologico dei controlli sono stabiliti dal Ministero della sanità.

5. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

6. Le piume devono essere via via evacuate all'atto della spiumatura.

7. L'uso di detersivi, disinfettanti o antiparassitari dev'essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

8. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi.

Tuttavia, fatte salve le condizioni di cui al n. 1, lettera *u*), e al n. 2, lettera *n*), è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio, per il raffreddamento delle macchine frigorifere e per l'evacuazione delle piume.

9. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito della carne.

10. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossi e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al n. 2, lettera *f*).

11. *La lavorazione e la manipolazione delle carni fresche di volatili da cortile sono vietate alle persone suscettibili di contaminarle, in particolare con agenti patogeni.*

12. *Ogni persona addetta alla lavorazione ed alla manipolazione delle carni fresche di volatili da cortile deve provare, mediante un certificato medico, che nulla osti alla sua attività. Il certificato medico deve essere rinnovato ogni anno.*

— Il testo dell'art. 9 del D.P.R. n. 503/1982 è il seguente:

«Art. 9. — L'esercizio dei macelli e dei laboratori di sezionamento di cui all'art. 4 è subordinato all'autorizzazione dell'autorità sanitaria designata dalla regione ai sensi degli articoli 16 e 32, secondo comma, legge 23 dicembre 1978, n. 833, e deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni di cui ai capitoli I, II e III dell'allegato I. La competente autorità sanitaria regionale, nell'esercizio delle funzioni di vigilanza, previo occorrendo, il controllo dei suddetti requisiti, comunica l'esito dell'accertamento igienico-sanitario al Ministero della sanità, il quale provvede ad iscrivere i macelli ed i laboratori di sezionamento ritenuti idonei in appositi separati elenchi assegnando a ciascun stabilimento un numero di riconoscimento veterinario.

L'autorità sanitaria regionale, nel caso accerti che i requisiti di cui al primo comma non risultino più soddisfatti provvede ad informare il Ministero della sanità ai fini della cancellazione del macello o del laboratorio di sezionamento dall'apposito elenco nonché l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione, per i provvedimenti conseguenziali.

Le competenti autorità italiane su iniziativa del Ministero della sanità comunicano alla commissione della Comunità economica europea ed alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli, e dei laboratori di sezionamento con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali modifiche».

Nota all'art. 1, comma 10:

Il testo dell'allegato I, capitolo IV, punto 13, al D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM

13. I volatili da cortile destinati alla macellazione devono essere sottoposti all'ispezione *ante mortem* entro 24 ore dal loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione qualora siano trascorse più di 24 ore dall'effettuazione dell'ispezione *ante mortem*.

Tuttavia nel caso delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di ingrasso, l'ispezione *ante mortem* può aver luogo durante l'ultima settimana di ingrasso».

Note all'art. 1, comma 11:

— Il testo dell'allegato I, capitolo IV, punto 14, al D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«14. L'ispezione *ante mortem* può essere limitata alla ricerca di danni causati dal trasporto, purché i volatili da cortile siano stati esaminati nell'azienda di origine durante le ultime 24 ore e siano stati giudicati sani. Deve esserne inoltre dimostrata l'identità all'atto dell'arrivo al macello.

Nella misura in cui l'esame *ante mortem* nell'azienda di origine e al macello non sia stato effettuato dallo stesso veterinario ufficiale, gli animali devono essere accompagnati da un certificato sanitario, contenente le indicazioni di cui all'allegato III.

Nel caso delle oche e delle anatre allevate per la produzione di fegato grasso, stordite, dissanguate e spiumate presso l'azienda di origine, il certificato di cui all'allegato 3-bis deve accompagnare le carcasse non eviscerate all'atto del loro arrivo al laboratorio di sezionamento provvisto del locale separato di eviscerazione».

— Per il testo dell'allegato *3-bis* al D.P.R. n. 503/1982 si veda il comma 13 dell'art. 1 del presente decreto.

Note all'art. 1, comma 12.

— Il testo dell'allegato 1, capitolo V, punto 23, al D.P.R. n. 503/1982, come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«23. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente. La carcassa deve essere aperta in modo tale che le cavità e tutti i visceri possano essere ispezionati. A tal fine, il fegato, la milza e il tubo digerente devono essere tolti dalla carcassa in modo che questa non venga insudiciata e che le connessioni naturali di tali visceri siano mantenute fino al momento dell'ispezione.

Tuttavia l'eviscerazione delle oche e delle anatre allevate e macellate per la produzione di fegato grasso può essere effettuata entro le 24 ore, a condizione che la temperatura delle carcasse non eviscerate sia portata nel più breve termine, e mantenuta, al valore previsto dal capitolo XII, punto 46, e che le carcasse siano trasportate secondo le norme dell'igiene».

— Il testo dell'allegato I, capitolo XII, punto 46, al D.P.R. n. 503/1982 è il seguente:

«46. Le carni fresche di volatili da cortile, dopo la refrigerazione di cui al n. 28, devono essere mantenute a una temperatura che non può superare in alcun momento +4°C.».

Nota all'art. 1, comma 14:

Per il testo dell'art. 8 del D.P.R. n. 503/1982 si veda la nota all'art. 1, commi 4 e 14.

Nota all'art. 1, comma 15:

Il testo dell'art. 27 del D.P.R. n. 503/1982 come modificato dal presente decreto, è il seguente:

«Art. 27. — Salvo che il fatto costituisca reato, i contravventori alle disposizioni del presente decreto e ad ogni altra disposizione sanitaria vigente in materia di importazione, esportazione e transito di carni di volatili da cortile sono assoggettati al pagamento di una somma *da lire cinquecentomila* a lire 5 milioni».

88G0230

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 maggio 1988, n. 194.

Attuazione delle direttive CEE numeri 77/99, 80/214, 80/215, 80/1100, 83/201, 85/321, 85/327 e 85/328, relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, concernente il coordinamento delle politiche comunitarie riguardanti l'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee e l'adeguamento dell'ordinamento interno agli atti normativi comunitari;

Viste le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne numeri 77/99, 80/214, 80/215, 80/1100, 83/201, 85/321, 85/327 e 85/328, tutte indicate nell'elenco *B* allegato alla legge 16 aprile 1987, n. 183;

Considerato che in data 16 febbraio 1988, ai termini dell'articolo 15 della citata legge 16 aprile 1987, n. 183, che delega il Governo ad emanare norme attuative delle direttive indicate nel predetto elenco *B*, è stato inviato lo schema del presente provvedimento ai Presidenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica per gli adempimenti ivi previsti;

Acquisito il parere delle competenti commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 maggio 1988;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, delle finanze, dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del commercio con l'estero e della sanità;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

1. Gli scambi intracomunitari di prodotti a base di carne destinati all'alimentazione umana sono regolati dalle norme del presente decreto.

2. Sono esclusi dal presente decreto gli scambi intracomunitari relativi ai seguenti prodotti:

a) estratti di carne, consommé di carne e brodi di carne;

b) salse di carne senza frammenti di carne;

c) ossa intere frantumate o macinate, peptoni di carne, gelatine animali, farine di carni, cotenne in polvere, plasma sanguigno essiccato, proteine cellulari, estratti di ossa, prodotti analoghi;

d) grassi fusi provenienti da tessuti animali;

e) stomaci, vesciche, budella pulite e lavate, salati o essiccati.

Art. 2.

1. Ai fini del presente decreto si intendono per:

a) prodotti a base di carne: i prodotti elaborati a partire da carne o con carne, sottoposta ad uno o più dei trattamenti di cui alla lettera *d)*, sempreché si verifichino le condizioni prescritte dall'allegato *A*, capitolo V, punto 26. Non sono considerati prodotti a base di carne le carni che sono state trattate soltanto col freddo;

b) carni: tutte le parti, dichiarate incondizionatamente atte al consumo alimentare umano, degli animali domestici della specie bovina, suina, ovina, caprina, dei solipedi domestici (cavalli, asini, muli, bardotti) nonché dei volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre ed oche);

c) carni fresche: le carni che non hanno subito alcun trattamento diretto ad assicurare la loro conservazione, ad eccezione dell'azione del freddo comunque applicata;

d) trattamento: la salatura, la salagione, l'essiccazione, l'affumicatura, la stagionatura, il riscaldamento delle carni fresche associate o no ad altre derrate alimentari oppure la combinazione di questi procedimenti;

e) trattamento completo: il trattamento di cui all'allegato *A*, capitolo V, punto 27, i cui effetti sono sufficienti a garantire le successiva salubrità dei prodotti in condizioni normali di temperatura ambiente;

f) trattamento incompleto: il trattamento che non soddisfa i requisiti previsti per il trattamento completo;

g) salatura: l'aggiunta di sale alimentare;

h) salagione: la fase successiva alla salatura applicabile per i prodotti di cui all'art. 8, comma 3, in cui si attua, a temperatura di refrigerazione, la diffusione del sale in tutta la massa carnea;

i) essiccazione: la riduzione naturale o artificiale dell'umidità;

l) affumicatura: il trattamento con il fumo di legna o di vegetali legnosi o parti di essi alla stato naturale, ad esclusione di legna o vegetali, impregnati, colorati, incollati, dipinti o trattati in modo analogo;

m) stagionatura: il trattamento completo delle carni crude salate applicato in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale diminuzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi e enzimatici naturali, tali da comportare, nel tempo, modificazioni che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente;

n) riscaldamento: l'utilizzazione del calore secco o umido;

o) Paese di spedizione: lo Stato membro dal quale i prodotti a base di carne sono spediti in altro Stato membro;

p) Paese di destinazione: lo Stato membro cui sono spediti i prodotti a base di carne provenienti da altro Stato membro;

q) partita: il quantitativo di prodotti a base di carne, accompagnato da uno stesso certificato sanitario;

r) preimballaggio: l'operazione destinata a realizzare la protezione di un prodotto a base di carne consistente nel porre il prodotto in un involucro o in un contenitore che lo avvolga interamente o parzialmente ma comunque in modo che il quantitativo non possa essere modificato senza aprire o alterare palesemente l'involucro o il contenitore;

s) imballaggio: l'operazione consistente nel porre in un contenitore uno o più prodotti a base di carne preimballati o no.

Art. 3.

1. Le disposizioni del presente decreto si applicano anche ai prodotti alimentari, contenenti carni o prodotti a base di carne in quantità non superiore al 10% in peso del prodotto finito, inteso come prodotto pronto per il consumo dopo la preparazione effettuata secondo le istruzioni per l'uso fornite dal produttore con le deroghe di cui all'art. 11, comma 2, all'art. 14, commi 3, 4, 5, 6 e 7, e all'art. 15, commi 4 e 5.

Art. 4.

1. I prodotti a base di carne devono, salvo quanto previsto dall'art. 6, essere preparati con carni fresche eventualmente associate ad altri prodotti alimentari, condimenti e additivi consentiti dalle norme vigenti, ovvero con altri prodotti a base di carne rispondenti ai requisiti previsti dal presente decreto.

2. Per la preparazione dei prodotti di cui al comma 1 devono essere utilizzate le carni fresche:

a) rispondenti alle norme di cui alla legge 29 novembre 1971, n. 1073, al decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1982, n. 728, e al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, se provenienti dall'area comunitaria;

b) rispondenti alle norme di cui al decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889, se provenienti da un Paese terzo.

3. Nella preparazione dei prodotti a base di carne possono essere impiegate altresì le carni fresche di volatili da cortile (quali polli, tacchini, faraone, anatre ed oche) provenienti da un Paese terzo, in conformità dell'art. 25 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, purché la loro preparazione sia effettuata con le modalità previste dal presente decreto. Gli scambi intracomunitari dei prodotti ottenuti da tali carni, che non devono essere sottoposti alla bollatura sanitaria di cui all'allegato *A*, capitolo VII, sono soggetti alla normativa sanitaria vigente in ciascuno Stato membro importatore.

4. Le carni fresche utilizzate nella preparazione dei prodotti a base di carne sono soggette alle prescrizioni di cui all'allegato *A*, capitolo III.

5. Nella preparazione dei prodotti a base di carne è vietato l'impiego di carni suine infestate da trichine.

Art. 5.

1. I prodotti a base di carne devono essere preparati mediante procedimenti di riscaldamento, salatura, essiccazione, stagionatura e affumicatura anche combinati fra loro, da effettuarsi, ove necessario, in condizioni microclimatiche particolari.

2. I prodotti di cui al comma 1 sono soggetti, in relazione al trattamento subito, alle disposizioni contenute nell'allegato *A*, capitolo V.

Art. 6.

1. In deroga a quanto previsto dall'art. 4, comma 2, lettera *a)*, possono essere utilizzate per la preparazione dei prodotti a base di carne le carni fresche che non rispondono alle disposizioni di cui all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1982, n. 728, a condizione che:

a) siano bollate conformemente alle prescrizioni contenute nel capitolo I dell'allegato *C*;

b) siano ottenute, sezionate, trasportate o immagazzinate separatamente o in un momento diverso rispetto alle altre carni destinate agli scambi intracomunitari di carni fresche;

c) siano utilizzate in modo da evitarne l'impiego nella preparazione dei prodotti a base di carne, destinati agli scambi intracomunitari, preparati con le carni fresche di cui alle lettere *a)* e *b)* del comma 2 dell'art. 4;

d) abbiano subito uno dei trattamenti di cui al capitolo II dell'allegato *C*.

2. Il certificato sanitario previsto all'allegato *B* che accompagna i prodotti sottoposti ad uno dei trattamenti di cui alla lettera *d)* del comma 1, deve essere integrato, sotto la voce «natura del prodotto» di cui al punto I del certificato stesso, con la menzione «trattato conformemente all'art. 4, paragrafo 1, della direttiva numero 80/215 CEE del 22 gennaio 1980».

Art. 7.

1. I prodotti a base di carne contenenti carne suina che non abbiano subito uno dei trattamenti di cui al capitolo II dell'allegato *C*, destinati a Stati membri riconosciuti dalla Comunità economica europea ufficialmente indenni da peste suina classica, devono essere preparati con carni fresche suine che soddisfano ai requisiti di cui al capitolo III dell'allegato *C*.

Art. 8.

1. I prodotti a base di carne devono essere confezionati o imballati conformemente alle disposizioni contenute nell'allegato *A*, capitolo VI, nonché immagazzinati e trasportati verso il Paese destinatario alle condizioni previste dall'allegato *A*, capitolo IX.

2. I prodotti a base di carne che hanno subito un trattamento completo possono essere immagazzinati e trasportati in condizioni normali di temperatura ambiente.

3. I prodotti a base di carne sottoposti ad una fermentazione naturale e ad una stagionatura sono considerati, fino alla fissazione dei parametri di cui all'art. 13, comma 1, lettera *a)*, prodotti che hanno subito un trattamento completo

Art. 9.

1. Il produttore deve apporre, in modo visibile e leggibile, sugli imballaggi dei prodotti a base di carne che hanno subito un trattamento incompleto, le indicazioni della temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato e del periodo di tempo per cui è garantita la conservazione.

2. Le indicazioni di cui al comma 1 sono altresì prescritte per le paste speciali con ripieno di carne, disciplinate dall'art. 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 10.

1. L'indicazione del trattamento dei prodotti a base di carne con radiazioni ionizzanti, qualora autorizzato ai sensi dell'art. 7 della legge 30 aprile 1962, n. 283, deve essere riportata sul certificato sanitario di cui all'allegato *B*, oltre che nell'etichettatura del prodotto finito.

Art. 11.

1. I prodotti a base di carne devono essere muniti di bollo sanitario in conformità delle disposizioni contenute nell'allegato *A*, capitolo VII, e devono essere accompagnati durante il trasporto verso il Paese di destinazione dal certificato sanitario di cui all'allegato *B*.

2. Il certificato sanitario previsto dal comma 1 non è richiesto per i prodotti a composizione mista di cui all'art. 3, a condizione che il bollo sanitario apposto su detti prodotti sia completato con l'indicazione del numero di riconoscimento veterinario in applicazione del comma 3 dell'art. 14.

Art. 12.

1. Gli insaccati non confezionati devono essere muniti all'origine di un bollo che porta impresso il nome del produttore e il luogo di produzione, ovvero nel caso di prodotti provenienti da altri Paesi il nome del venditore stabilito nella Comunità economica europea, nonché l'elenco degli ingredienti, a meno che tali menzioni non siano altrimenti riportate.

2. Sono abrogati il primo, il secondo, il terzo, il quarto ed il quinto comma dell'art. 55 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

Art. 13.

1. Il Ministro della sanità con decreto adottato di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, stabilisce, anche in conformità a disposizioni comunitarie:

a) i parametri di cui all'allegato *A*, capitolo V, punto 27, lettera *b)*, applicabili ai prodotti di cui all'art. 8, comma 3;

b) deroghe alle condizioni di cui al comma 1 dell'art. 9, per taluni prodotti di carne che non hanno subìto un trattamento completo;

c) deroghe alle temperature previste dall'allegato *A*, capitolo II, punto 11.

2. Inoltre il Ministro della sanità, in conformità a disposizioni comunitarie, con proprio decreto, adotta prescrizioni riguardanti:

a) le carni fresche macinate, tritate, o spezzettate addizionate ad altre derrate alimentari e a condimenti;

b) i prodotti che non hanno subìto alcun «trattamento» così come previsto dall'allegato *A*, capitolo V, punto 26;

c) i metodi di analisi necessari per controllare il rispetto dei valori fissati ai punti 26 e 27 dell'allegato *A*, capitolo V, ai fini del controllo dell'efficacia del trattamento;

d) i metodi di ricerca delle trichine e i casi in cui tale ricerca non è necessaria.

Art. 14.

1. Gli stabilimenti per la preparazione dei prodotti a base di carne sono riconosciuti idonei agli scambi intracomunitari dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto delle condizioni prescritte dall'allegato *A*, capitoli I e II.

2. Gli stabilimenti per la preparazione dei prodotti a base di carne di cui al comma 1, ai quali viene assegnato un numero di riconoscimento «veterinario», sono iscritti in uno speciale registro ufficiale. Sul registro viene riportato il numero d'iscrizione dello stabilimento.

3. Il numero di riconoscimento veterinario per gli stabilimenti che producono i prodotti di cui all'art. 3 può essere preceduto dalla cifra 8 seguita da un trattino (8 -).

4. Per gli stabilimenti adibiti alla preparazione dei prodotti di cui all'art. 3, le disposizioni di cui all'allegato *A*, capitolo I, si applicano limitatamente ai locali ove le carni o i prodotti a base di carne sono immagazzinati o lavorati e ai locali ove le preparazioni che ne derivano vengono lavorate e conservate.

5. In sede di riconoscimento dell'idoneità degli stabilimenti di cui al comma 3, può essere consentito che le operazioni di cui all'allegato *A*, capitolo I, punto 2, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)*, *e)*, *g)* ed *i)* siano effettuate nello stesso locale qualora sia stato accertato che l'utilizzo di un unico locale non costituisca pregiudizio per la salubrità delle carni.

6. Nel caso in cui gli stabilimenti preparino oltre ai prodotti di cui all'art. 3, anche altri prodotti alimentari che non contengono carne o prodotti a base di carne, i locali e gli impianti di cui all'allegato *A*, capitolo I, punto 1, lettere *c)*, *e)*, *f)*, *g)*, *h)*, *l)*, *o)*, *p)*, *q)* ed *s)*, possono essere in comune.

7. Quando venga accertato che per gli stabilimenti sono venute meno le condizioni che hanno consentito il riconoscimento di idoneità, il Ministero della sanità dispone la revoca del provvedimento di riconoscimento e la cancellazione dello stabilimento dal registro ufficiale.

Art. 15.

1. Gli stabilimenti di cui all'art. 14 sono soggetti ad un controllo permanente cui provvede l'autorità sanitaria locale competente ed è effettuato dal veterinario ufficialmente incaricato di svolgere tale controllo.

2. Il controllo di cui al comma 1, comprendente i compiti previsti nell'allegato *A*, capitolo IV, e, qualora si accerti che siano venuti meno i requisiti previsti dal presente decreto, su proposta del veterinario ufficialmente incaricato, l'unità sanitaria locale emana i provvedimenti di competenza.

3. Il produttore deve avvertire l'unità sanitaria locale dell'inizio della lavorazione dei prodotti.

4. Il produttore dei prodotti di cui all'art. 3 deve dichiarare all'unità sanitaria locale, ai fini del controllo di cui all'allegato *A*, capitolo IV, punto 20, i periodi dell'anno durante i quali la carne fresca o i prodotti a base di carne ed i prodotti contenenti altre derrate alimentari di cui all'art. 3 sono ricevuti, immagazzinati, manipolati e preparati nello stabilimento.

5. Nel caso di cui al comma 4 il controllo da parte del veterinario ufficialmente incaricato viene effettuato nei soli periodi dell'anno dichiarati ai sensi dello stesso comma 4 ed è limitato alla parte dello stabilimento in cui si preparano i prodotti di cui all'art. 3.

Art. 16.

1. Il Ministero della sanità, per il tramite del Ministero degli affari esteri, notifica alle competenti autorità degli Stati membri, nonché alla commissione delle Comunità europee, per la compilazione dell'elenco generale e la relativa pubblicazione nella «Gazzetta Ufficiale» delle Comunità europee, gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti idonei ai sensi del presente decreto, con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento.

2. Il Ministero della sanità notifica altresì i provvedimenti di revoca del riconoscimento dell'idoneità.

Art. 17.

1. Gli stabilimenti riconosciuti idonei agli scambi intracomunitari sono periodicamente soggetti a controlli ordinari da parte di esperti degli Stati membri e della commissione delle Comunità europee al fine di accertare che in essi siano state osservate le disposizioni del presente decreto. L'esito dei controlli, disposti per conto ed a spese delle Comunità europee, viene comunicato alla commissione.

2. Gli esperti hanno diritto di accedere allo stabilimento e di effettuare controlli al fine di accertare la sussistenza dei requisiti prescritti dal presente decreto.

3. Il Ministero della sanità, per il tramite del Ministero degli affari esteri, notifica alla commissione delle Comunità europee i nominativi degli esperti italiani per l'inserimento nell'elenco degli esperti comunitari da designarsi per l'espletamento dei controlli presso stabilimenti di altri Paesi membri.

Art. 18.

1. Il Ministero della sanità, qualora siano emersi elementi tali da far ritenere che in uno stabilimento di un Paese membro non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, ne informa, per il tramite del Ministero degli affari esteri, la competente autorità centrale del Paese membro e la commissione delle Comunità europee.

2. Sulla base delle risultanze del controllo effettuato dagli esperti comunitari, il Ministro della sanità, con proprio decreto, può vietare l'introduzione nel territorio nazionale dei prodotti a base di carne provenienti dallo stabilimento di cui al comma 1.

3. Il provvedimento di divieto di cui al comma 2, da notificarsi agli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna e, per il tramite del Ministero degli affari esteri, alle competenti autorità del Paese membro interessato e alla commissione delle Comunità europee, rimane in vigore fino all'esito di un nuovo controllo comunitario.

Art. 19.

1. Qualora uno Stato membro comunichi alla commissione delle Comunità europee e, per il tramite del Ministero degli affari esteri, al Ministero della sanità di ritenere che in uno stabilimento riconosciuto idoneo non siano state o non sono più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità, in attesa che venga effettuato da parte degli esperti incaricati un controllo comunitario, dispone l'immediata ispezione dello stabilimento, nonché le misure cautelari che ritiene opportune.

Art. 20.

1. Gli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto e dogana interna vietano l'introduzione nel territorio nazionale dei prodotti a base di carne qualora rilevino che i prodotti siano inadatti al consumo umano, ovvero quando constatano che non siano state rispettate le condizioni e le garanzie previste dal presente decreto.

2. Qualora lo speditore o il suo rappresentante intendano avvalersi della facoltà prevista dal comma 5 dell'art. 21, gli uffici di cui al comma 1 possono consentire l'inoltro finalizzato alla conservazione del prodotto in depositi o magazzini doganali riconosciuti idonei, sotto vincolo sanitario.

3. Le relative spese sono a carico del richiedente.

Art. 21.

1. La competente autorità sanitaria locale, qualora accerti che un prodotto a base di carne proveniente dai Paesi comunitari non è conforme ai requisiti prescritti dal presente decreto, ovvero è inidoneo al consumo umano, ne dispone il sequestro informandone il Ministero della sanità.

2. Quando non si oppongono controindicazioni sanitarie, a richiesta dello speditore o di un suo rappresentante, la predetta autorità locale può autorizzare, adottando idonee misure cautelari, la restituzione al Paese di origine dei prodotti sequestrati, dandone contestualmente comunicazione al Ministero della sanità.

3. Quando la restituzione risulti impossibile per motivi di carattere sanitario, la predetta autorità ordina la distruzione dei prodotti stessi, salvo che, sentito il Ministero della sanità, risulti possibile autorizzarne la destinazione, con idonee misure di salvaguardia della pubblica salute, a scopi diversi dall'alimentazione umana.

4. Ogni provvedimento adottato in conformità ai commi 1, 2 e 3 deve essere immediatamente notificato con l'indicazione dei motivi e delle possibilità di ricorso e di revisione di analisi e con i relativi termini e modalità, allo speditore od al suo rappresentante.

5. Lo speditore interessato o il suo rappresentante possono in ogni caso avvalersi della facoltà di chiedere il parere di un esperto comunitario, designato fra quelli inclusi nell'apposito elenco ufficiale compilato dalla Commissione, appartenente ad un Paese comunitario estraneo alla controversia, con effetti sospensivi rispetto all'adozione di ulteriori provvedimenti.

6. Il Ministro della sanità, tramite il Ministero degli affari esteri, notifica alle competenti autorità del Paese comunitario dal quale provengono i prodotti a base di carne, nonché alla commissione delle Comunità europee i provvedimenti adottati, qualora gli stessi siano stati motivati dal riscontro di:

a) alterazioni pericolose per la salute umana;

b) implicazioni relative a malattie contagiose;

c) gravi violazioni dei requisiti prescritti nel presente decreto.

Art. 22.

1. Ai fini del comma 5 dell'art. 21, il Ministero della sanità, per il tramite del Ministero degli affari esteri, comunica, alla commissione delle Comunità europee, i nominativi di esperti nazionali del settore, affinché la stessa possa inserirli in un apposito elenco ufficiale di esperti comunitari.

Art. 23.

1. Se vi è pericolo di propagazione nel territorio nazionale di malattie degli animali attraverso l'introduzione dal territorio di uno Stato membro di prodotti a base di carne, il Ministro della sanità con propria ordinanza può:

a) in caso di insorgenza di afta epizootica di tipo classico, di peste suina classica, di malattia vescicolare dei suini e del morbo di Teschen, vietare o limitare temporaneamente l'introduzione di prodotti a base di carne ottenuti da animali recettivi alle suddette malattie provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore in cui si è manifestata una di tali malattie;

b) nei casi in cui una malattia epizootica assuma carattere estensivo o in caso di insorgenza di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali, vietare o limitare temporaneamente l'introduzione, dall'intero territorio dello Stato membro speditore, dei prodotti preparati con carni di animali recettivi a tali malattie.

2. La misura di cui alla lettera *a)* del comma 1 non si applica quando i prodotti a base di carne hanno subito uno dei trattamenti di cui al capitolo II dell'allegato *C*.

3. Il Ministro della sanità revoca o modifica con propria ordinanza le misure restrittive adottate ai sensi del comma 1 per assicurarne il coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri in attuazione delle disposizioni comunitarie.

4. Delle misure di cui al comma 1 e della loro revoca o modifica deve essere data immediata comunicazione, a cura del Ministero della sanità, agli altri Stati membri e alla commissione delle Comunità europee, con l'indicazione dei motivi.

5. Il Ministero della sanità dà altresì immediata comunicazione agli altri Stati membri e alla commissione delle Comunità europee dell'insorgere sul territorio nazionale delle malattie di cui al comma 1, indicando le misure di lotta adottate e segnalando successivamente l'estinzione delle malattie stesse.

Art. 24.

1. In casi di insorgenza sul territorio nazionale di peste suina africana e sempreché la malattia non si sia verificata nei 12 mesi precedenti, il Ministro della sanità, con propria ordinanza, dispone il divieto di spedizione dalla parte di territorio interessata di prodotti a base di carne preparati in tutto o in parte con carni suine, fatta eccezione per quelli che hanno subito il trattamento termico di cui al punto 5, del capitolo II, dell'allegato *C*.

2. Nel determinare le parti di territorio di cui al comma 1, si deve tener conto:

a) delle misure di profilassi adottate per l'estinzione dei focolai di infezione;

b) della superficie territoriale interessata e del numero di focolai di malattia;

c) delle misure di polizia veterinaria disposte per la difesa sanitaria degli allevamenti nazionali, ivi comprese le misure per il controllo del movimento dei suini;

d) della tendenza della dispersione della malattia e delle misure prese per evitare la dispersione.

3. In caso di insorgenza sul territorio nazionale di peste suina africana e sempreché altri focolai di malattia si siano verificati nei 12 mesi precedenti, il Ministro della sanità, con propria ordinanza, dispone il divieto di spedizione di prodotti a base di carne suina, fatta eccezione per quelli sottoposti al trattamento previsto al punto 5, del capitolo II, dell'allegato *C*, provenienti dall'intero territorio nazionale.

4. Il Ministro della sanità, con propria ordinanza, revoca o modifica le misure di cui ai commi 1, 2 e 3 per assicurarne il coordinamento con le disposizioni comunitarie.

Art. 25.

1. I prodotti a base di carne, provenienti e destinati all'importazione definitiva nel territorio nazionale, da Paesi non appartenenti alle Comunità europee, devono possedere requisiti sanitari non inferiori a quelli prescritti dal presente decreto.

Art. 26.

1. I contravventori alle disposizioni del presente decreto, sono puniti, salvo che il fatto costituisca reato, con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire cinque milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 17 maggio 1988

COSSIGA

DE MITA, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

LA PERGOLA, *Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie*

ANDREOTTI, *Ministro degli affari esteri*

VASSALLI, *Ministro di grazia e giustizia*

AMATO, *Ministro del tesoro*

COLOMBO, *Ministro delle finanze*

MANNINO, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*

BATTAGLIA, *Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato*

RUGGIERO, *Ministro del commercio con l'estero*

DONAT CATTIN, *Ministro della sanità*

Visto, *il Guardasigilli:* VASSALLI
Registrato alla Corte dei conti, addì 24 maggio 1988
Atti di Governo, registro n. 74, foglio n. 6

ALLEGATO *A*

Capitolo I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI LAVORAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

1) Gli stabilimenti devono avere:

a) locali, sufficientemente ampi, per il magazzinaggio separato anche nello stesso locale. Detti locali devono essere:

aa) a regime frigorifero per le carni fresche di cui all'art. 2, comma 1, lettera *c)*, del presente decreto e per le carni diverse da quelle di cui all'art. 2, comma 1, lettera *c)*;

aaa) a temperatura ambiente o a regime frigorifero per i prodotti a base di carne rispondenti ai requisiti del presente decreto e per altri prodotti preparati in tutto o in parte con carni;

b) dispositivi che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritte dal presente decreto;

c) un locale attrezzato in prossimità delle sale di lavorazione che si possa chiudere a chiave, riservato ad uso esclusivo del veterinario ufficiale;

d) un locale sufficientemente ampio adibito alla preparazione dei prodotti a base di carne;

e) un locale che si possaa chiudere a chiave, adibito al deposito di eventuali ingredienti diversi dalle carni, come i condimenti;

f) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile, sotto la pressione ed in quantità sufficiente.

È ammesso un impianto d'acqua non potabile esclusivamente per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di macchine frigorifere, a condizione che le condutture installate a tal fine non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi. In questo caso le condutture dell'acqua non potabile, distinte da quelle usate per l'acqua potabile, mediante apposita colorazione di rosso, non debbono attraversare i locali di lavorazione e di deposito delle carni fresche o dei prodotti a base di carne;

g) un impianto che fornisca acqua potabile calda sotto pressione in quantità sufficiente;

h) adeguati dispositivi per lo smaltimento delle acque di rifiuto della lavorazione industriale e delle acque luride nonché dei rifiuti solidi che devono essere allontanati al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento;

i) servizi igienici con pavimenti e pareti costruiti in materiale impermeabile facilmente lavabili e disinfettabili;

l) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto nei locali di lavorazione e di deposito delle carni, in numero adeguato al personale addetto.
I lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda o di acqua miscelata in precedenza a temperatura adeguata ottenuta da un rubinetto premiscelatore nonché di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta.

I lavabi, collocati in prossimità delle latrine, devono essere provvisti di rubinetti che non possono essere azionati a mano;

m) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manipolazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne e per il deposito dei recipienti usati per tali prodotti in modo che né le carni fresche né il prodotto a base di carne né i recipienti vengano a contatto diretto con il suolo;

n) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi carni fresche, prodotti a base di carne o relativi cascami, non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni, prodotti a base di carne o cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

o) un locale per l'imballaggio finale ai fini della spedizione e per la spedizione;

p) un locale per il deposito degli attrezzi e dei prodotti per la pulizia e la manutenzione;

q) un locale per la pulizia del materiale di pulizia e di manutenzione;

r) idoneo inceneritore quando i rifiuti solidi non vengano allontanati giornalmente dallo stabilimento di produzione;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti e roditori contro i quali devono essere attuati efficaci mezzi di lotta riconosciuti idonei dall'autorità competente.

2) A seconda delle specifiche preparazioni di prodotti a base di carne per le quali sono autorizzati, gli stabilimenti devono avere:

a) un locale per le operazioni di sezionamento;

b) un locale:

1) per la cottura nel quale le installazioni destinate al trattamento termico devono essere munite di un termometro o teletermometro, entrambi a registrazione;

2) per la sterilizzazione in autoclave nel quale le autoclavi devono essere munite di un termometro, entrambi a registrazione, nonché di termometro di controllo a lettura diretta;

c) un locale destinato alla fusione dei grassi;

d) un locale per l'affumicatura;

e) un locale per l'essiccazione e la maturazione;

f) un locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti delle budelle naturali;

g) un locale per la salatura munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione atto a mantenere una temperatura non superiore a +10°C:

h) un locale per le fasi di salagione, riposo e pressatura munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;

i) un locale per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati sotto forma preimballata, munito, se necessario, di un dispositivo per la climatizzazione;

l) un locale per il deposito delle scatole per conserve vuote, dotato di dispositivo che consenta di avviare igienicamente le scatole stesse verso la sala di lavoro;

m) un dispositivo per il lavaggio che consenta la pulizia efficace delle scatole immediatamente prima del riempimento;

n) un dispositivo per il lavaggio con acqua potabile delle scatole dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave;

o) una adeguata attrezzatura per l'incubazione dei prodotti a base di carne in recipienti ermetici prelevati come campioni;

p) un locale per la stagionatura.

Tuttavia, qualora i dispositivi utilizzati non presentino inconvenienti per le carni fresche e i prodotti a base di carne, le operazioni che dovrebbero essere effettuate nei locali separati, di cui alle lettere *b), c), d),* ed *e)* del presente punto 2, possono essere effettuate in un locale comune.

3) I locali di cui al punto 1), lettera *a)*, ed al punto 2), lettere *b), c), d), e), f), g), i)* e *l)*, devono avere:

a) pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare ed imputriscibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione delle acque;

b) pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 metri, ad angoli e spigoli arrotondati.

4) I locali di cui al punto 1, lettera *d)*, ed al punto 2, lettera *a)*, devono avere:

a) pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare ed imputriscibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dele acque; l'incanalamento dell'acqua, verso chiusini a sifone muniti di griglia, deve effettuarsi al riparo dell'aria aperta;

b) pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di sistemazione delle materie prime e derivati e comunque fino a 2 metri, con angoli e spigoli arrotondati.

5) I locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne, devono rispondere a requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario con valori microclimatici atti ad assicurare soddisfacenti condizioni di benessere ambientale e devono disporre per lo meno:

a) di impianti che garantiscano un'areazione sufficiente e, se necessario, una buona evacuazione dei vapori, evitando lo sviluppo di muffe;

b) di una illuminazione sufficiente, naturale o artificiale, che non alteri i colori;

c) dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani o degli attrezzi di lavoro possibilmente il più vicino ai posti di lavoro. I rubinetti non devono poter essere azionati a mano. Gli impianti per lavarsi le mani devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda o di acqua miscelata in precedenza a temperatura adeguata ottenuta da un rubinetto miscelatore, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da potersi usare soltanto una volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a +82°C;

d) di dispositivi e utensili di lavoro, come tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe facilmente lavabili e disinfettabili. I dispositivi e gli utensili devono essere di materiale diverso dal legno.

Capitolo II

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI NEGLI STABILIMENTI

6) Il personale che accede alle sale di lavorazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne deve indossare abiti da lavoro chiari e facilmente lavabili, copricapo e, quando necessario, coprinuca puliti. Il personale addetto alla preparazione deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, ad ogni ripresa del lavoro ed ogni qualvolta le mani si siano insudiciate.

7) La lavorazione e la manipolazione delle carni fresche e dei prodotti a base di carne non può essere effettuata da personale che possa contaminare le carni e i relativi prodotti e in particolare al personale portatore di agenti patogeni.
Per quanto concerne l'attestazione sanitaria si applicano le disposizioni di cui agli articoli 37, 38 e 39 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

8) I locali, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione dei prodotti a base di carne.
Nei locali di lavoro e deposito non si può fumare.
Nessun animale può essere ammesso nei locali dello stabilimento.
Nei locali debbono essere attuati efficaci mezzi di lotta e di precauzione contro gli insetti, i roditori ed altri animali.

9) Le attrezzature e gli utensili per la preparazione devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonché al termine delle operazioni della giornata e, prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati. Tuttavia le macchine a produzione continua dovranno essere pulite solo a lavorazione ultimata o in caso di dubbio sul loro stato di pulizia.

10) Le carni fresche, i prodotti a base di carne e gli ingredienti, nonché i recipienti che li contengono, non devono:

a) entrare in contatto col suolo;

b) essere collocati o manipolati in condizioni che rischino di inquinare. Devono adottarsi accorgimenti tali da evitare comunque il contatto tra le materie prime e i prodotti finiti.

11) Durante la loro utilizzazione, i locali di cui al punto 2), lettere *g)* ed *i)*, devono essere mantenuti ad una temperatura massima di +10°C.

12) Le scatole per conserve o ricipienti analoghi devono essere puliti efficacemente e immediatamente prima del loro riempimento, per mezzo del dispositivo per il lavaggio di cui al punto 2), lettera *m)*.

13) Le scatole per conserva e recipienti analoghi devono, se necessario, essere lavati con acqua potabile, dopo la chiusura ermetica e prima della sterilizzazione in autoclave, per mezzo del dispositivo di cui al punto 2), lettera *n)*.

14) I prodotti per la manutenzione e la pulizia devono essere riposti nei locali a tal fine previsti.

15) L'uso dei detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni fresche e dei prodotti a base di carne.

16) L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi, comprese le autoclavi con le sole eccezioni e condizioni di cui al punto 1), lettera *f)*.

Capitolo III

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE CARNI FRESCHE DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

17) Il trasporto delle carni fresche da un macello, da un laboratorio di sezionamento, da un deposito frigorifero di magazzinaggio o da un altro stabilimento di trasformazione, situati nel territorio nazionale, allo stabilimento di lavorazione, deve avvenire in condizioni igieniche soddisfacenti, conformemente alle prescrizioni di cui alla legge 29 novembre 1971, n. 1073, al decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e al decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1982, n. 889, eccettuate le disposizioni relative al piombaggio.

18) Le carni fresche che non rispondono alle condizioni di cui all'art. 2, comma 1, lettera *c)*, del presente decreto possono essere immesse negli stabilimenti soltanto a condizione di essere immagazzinate in luoghi separati, da quelli destinati alle carni, conformi ai requisiti comunitari ancorché posti nello stesso locale. In ogni caso dette carni devono essere utilizzate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono alle condizioni di cui all'art. 2, comma 1, lettera *c)*.

19) Le carni fresche destinate alle trasformazioni devono essere depositate, subito dopo l'arrivo nello stabilimento e fino al momento della loro utilizzazione, in locali che assicurino la loro conservazione in permanenza ad una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C; tuttavia, per le frattaglie, la temperatura deve essere inferiore o uguale a +3°C e per le carni di pollame a +4°C.

Capitolo IV

CONTROLLO DELLE PRODUZIONI

20) Il controllo del veterinario comprende i seguenti compiti:

a) controllo del registro di entrata e di uscita delle carni fresche o dei prodotti a base di carne;

b) ispezione sanitaria delle carni fresche previste per la fabbricazione di prodotti a base di carne destinati agli scambi intracomunitari e dei prodotti a base di carne usati per la preparazione dei prodotti stessi;

c) ispezione dei prodotti a base di carne al momento della loro uscita dallo stabilimento;

d) compilazione e rilascio del certificato sanitario previsto al capitolo VIII, punto 36);

e) controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale;

f) esecuzione di qualsiasi prelievo necessario per effettuare esami di laboratorio;

g) controllo sull'osservanza di quanto previsto al capitolo III, punto 18);

h) qualsiasi altro controllo ritenuto utile per l'osservanza del presente decreto.

21) In particolare il veterinario effettua riscontri analitici, su campioni di prodotti finiti prelevati a sondaggio intesi ad accertare, con l'applicazione dei parametri e dei criteri previsti dal successivo capitolo V, punti 26) e 27), che:

a) i prodotti stessi possono ritenersi sottoposti ad un trattamento ai sensi del presente decreto;

b) il trattamento applicato, a seconda dei prodotti oggetto della lavorazione, possa considerarsi «trattamento completo» ovvero «trattamento incompleto» così come previsto dall'art. 2, comma 1, lettere *e)* ed *f)* del presente decreto.

22) I risultati di tali esami devono essere annotati su di un apposito registro.

23) Nel caso di fabbricazione di prodotti a base di carne in recipienti ermeticamente chiusi, il veterinario provvede affinché:

a) il produttore faccia controllare, mediante sondaggio, la produzione giornaliera, a intervalli precedentemente fissati, ai fini di garantire l'efficacia della chiusura;

b) il produttore utilizzi dispositivi di controllo della temperatura per assicurarsi che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato;

c) i prodotti ottenuti in recipienti a chiusura ermetica siano estratti dagli apparecchi di riscaldamento a una temperatura sufficientemente elevata da garantire la rapida evaporazione dell'umidità e non vengano manipolati prima di essere completamente asciutti.

24) I risultati degli accertamenti effettuati a cura del produttore debbono essere conservati e presentati alle autorità preposte al controllo e competenti a richiederli.

Capitolo V

CONTROLLO DELL'EFFICACIA DEI TRATTAMENTI

25) Ai fini dei riscontri analitici disposti dal veterinario sui campioni di prodotti a base di carne si applicano i parametri ed i criteri di cui ai seguenti punti 26) e 27).

26) Un prodotto si considera sottoposto ad un «trattamento» ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera *d)*, del presente decreto, quando il valore è inferiore a 0,97 o quando la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.

27) Un prodotto si considera sottoposto ad un «trattamento completo» ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera *e)*, del presente decreto:

a) se si tratta di trattamento termico in recipiente ermetico, quando il valore Fc è pari o superiore a 3 o, negli Stati membri in cui non si usa ricorrere a tale valore, quando il controllo del trattamento è stato effettuato con una prova di incubazione di 7 giorni a 37° C o di 10 giorni a 35°C;

b) se si tratta di un prodotto che ha subito un trattamento diverso di cui alla precedente lettera *a)*:

1) il valore a è inferiore o uguale a 0,95 e il pH è inferiore o uguale a 5,2;

2) il valore a è inferiore o uguale a 0,91;

3) il pH è inferiore a 4,5.

28) Se il trattamento non rispetta le condizioni di cui al punto 27), lettere *a)* e *b)*, si considera il prodotto sottoposto ad un «trattamento incompleto».

Capitolo VI

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO
DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

29) Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a ciò destinati.

30) Le confezioni e gli imballaggi devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace dei prodotti a base di carne.

31) I contenitori già utilizzati per il confezionamento dei prodotti a base di carne non possono essere riutilizzati allo stesso fine, ad eccezione di taluni speciali contenitori di terracotta, che possono essere reimpiegati previa pulizia e disinfezione.

Capitolo VII

BOLLATURA SANITARIA

32) La bollatura sanitaria dei prodotti a base di carne deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario, al momento della produzione o subito dopo, in modo evidentemente visibile ed in caratteri perfettamente leggibili e indelebili, secondo le seguenti modalità:

a) per i prodotti a base di carne non confezionati, il marchio deve essere apposto direttamente sulla superficie esterna di ciascuna unità, in un punto chiaramente visibile;

b) per i prodotti confezionati, il marchio deve essere apposto sulle singole confezioni;

c) per i prodotti confezionati a loro volta racchiusi in un secondo imballaggio, il marchio deve essere riportato, oltre che sulla confezione, anche sull'imballaggio.

33) Sul marchio sanitario devono figurare, racchiuse in un contorno ovale ed in lettere a stampatello, le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore: la lettera I (iniziale d'Italia), seguita dal numero di riconoscimento dello stabilimento ovvero una delle seguenti iniziali del Paese speditore BE, D, DK, F, GR, IRL, L, NL, P, UK seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento nel caso di prodotti a base di carne d'importazione;

b) nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EEG, EWG, EEC, EØF.

34) Il marchio sanitario può essere apposto con un tampone ad inchiostro «a fuoco», direttamente sul prodotto, sulla confezione o sull'imballaggio ovvero essere stampato o riportato su una etichetta. Esso deve risultare, in ogni caso, distrutto ed inutilizzabile all'apertura dell'imballaggio.

35) La bollatura sanitaria può essere sostituita da un disco di materiale resistente, conforme a tutte le esigenze dell'igiene e recante tutte le indicazioni previste al punto 32). Tale disco deve essere fissato in modo inamovibile al prodotto a base di carne cui si riferisce.

Capitolo VIII

CERTIFICATO SANITARIO

36) L'originale del certificato sanitario che deve accompagnare i prodotti a base di carne durante il trasporto verso il Paese destinatario viene rilasciato dal veterinario ufficiale al momento della spedizione. Il certificato sanitario, da redigersi su un unico foglio, nella lingua o nelle lingue del Paese destinatario, deve contenere le indicazioni previste nel modello di cui all'allegato *B*.

Capitolo IX

DEPOSITO E TRASPORTO

37) I prodotti a base di carne destinati agli scambi comunitari devono essere immagazzinati nei locali previsti al punto 1), lettera *a)*, del capitolo I.

38) I prodotti a base di carne recanti sugli imballaggi o sulle confezioni l'indicazione di determinate temperature di deposito e di trasporto, conformemente all'art. 9 del presente decreto, devono essere conservati a tali temperature.

39) I prodotti a base di carne devono essere spediti in modo che durante il trasporto siano protetti contro possibili cause di inquinamento e influenza sfavorevole, tenuto conto della durata e delle condizioni del trasporto nonché dei mezzi usati.

40) I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti a base di carne devono assicurare le prescritte temperature di refrigerazione ai sensi dell'art. 9 del presente decreto.

ALLEGATO *B*

CERTIFICATO SANITARIO

per i prodotti a base di carne (1)
destinati ad uno Stato membro della CEE

N. (2) ......

Paese di spedizione ....
Amministrazione ....
Servizio (2) ....

I. *Identificazione dei prodotti a base di carne*

Prodotti fabbricati con carni di ....
(specie animale)

Natura dei prodotti (3, 3-*bis* e 3-*ter*) ....

Natura dell'imballaggio ....

Numero delle parti o delle unità dell'imballaggio ....

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto (4) ....

Durata di conservazione (4) ....

Peso netto ....

II. *Provenienza dei prodotti a base di carne*

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i) di trasformazione riconosciuto(i) ....

III. *Destinazione dei prodotti a base di carne*

I prodotti a base di carne sono spediti da ....
(luogo di spedizione)

a ....
(paese di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (5) ....

Nome e indirizzo dello speditore ....

Nome e indirizzo del destinatario ....

IV. *Attestato sanitario*

Il sottoscritto certifica che:

a) i sopraindicati prodotti a base di carne sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne e in condizioni che rispondono alle norme previste dalla direttiva 77/99/CEE del 21 dicembre 1976 (6);

b) che detti prodotti, confezionamenti o imballaggi sono stati sottoposti ad una bollatura comprovante che essi pervengono da stabilimenti autorizzati (6);

c) le carni suine fresche utilizzate sono state sottoposte a esame per l'individuazione delle trichine;

d) i veicoli e attrezzi da trasporto; nonché le condizioni di carico della presente spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti nella direttiva 77/99/CEE del 21 dicembre 1976.

Fatto a .... il ....

Il veterinario ufficiale (7)

....

Timbro

(1) Come definiti dall'art. 2 del presente decreto.

(2) Facoltativo.

(3) Eventuale menzione di un'irradiazione ionizzante per motivi di ordine medico.

(3-*bis*) Per i prodotti a stagionatura di lunga durata deve farsene specifica menzione per gli effetti di cui all'art. 8, comma 3, del presente decreto.

(3-*ter*) Trattato conformemente all'art. 4, parag. 1, della direttiva 80/215/CEE del 22 gennaio 1980.

(4) Da completare in caso di indicazione conformemente agli articoli 8 e 9 del presente decreto.

(5) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare i relativi numeri di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome della nave.

(6) Cancellare la menzione superflua.

(7) Cognome in lettere maiuscole.

ALLEGATO *C*

Capitolo I

BOLLATURA DELLE CARNI DESTINATE AD ESSERE UTILIZZATE NEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

1) La bollatura deve essere effettuata in modo che al timbro ovale definito dall'allegato I, capitolo IX, punto 40, della legge 29 novembre 1971, n. 1073, si sovrapponga immediatamente una croce obliqua composta da due segmenti perpendicolari intersecatisi al centro del timbro, facendo in modo che le indicazioni del timbro restino leggibili.

2) Le stampigliature di cui al precedente punto 1) possono essere effettuate anche con un unico timbro di forma ovale, di cm 6,5 di larghezza e 4,5 cm di altezza, sul quale devono figurare, perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

a) nella parte superiore, il nome del Paese speditore in lettere maiuscole;

b) al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

c) nella parte inferiore, una delle sigle CEE, EWG, EF, EEC, EEG;

d) due segmenti perpendicolari attraversanti obliquamente il bollo e intersecantisi al suo centro, disposti in modo da permettere la lettura delle indicazioni.

3) I caratteri devono avere un'altezza di 0,8 cm per le lettere e di 1 cm per le cifre.

4) Per quanto concerne la determinazione e l'utilizzazione degli strumenti per la bollatura, si applica l'allegato I, capitolo IX, punto 39, della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Capitolo II

TRATTAMENTI PREVISTI ALL'ART. 6

5) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore Fc è pari o superiore a 3.

6) Trattamento termico diverso da quello previsto al punto 5 ma che abbia fatto salire la temperatura al centro della massa ad almeno 70°C.

7) Trattamento costituito da una fermentazione naturale e da una stagionatura di almeno 9 mesi per i prosciutti disossati di peso di almeno pari a 5,5 kg e che presentano le seguenti caratteristiche:

a) aW pari o inferiore a 0,93;

b) pH pari o inferiore a 6.

Tale trattamento non è valido nel caso in cui il morbo in questione sia la malattia vescicolare dei suini.

8) I trattamenti di cui ai precedenti punti 6) e 7) sono validi solo nel caso in cui le carni fresche siano ottenute da animali che non provengono da un'azienda infetta colpita da misure di divieto in conformità alle disposizioni dell'art. 3, lettera *b)*, della legge 30 aprile 1976, n. 397.

Capitolo III

REQUISITI PER L'INTRODUZIONE IN UNO STATO MEMBRO UFFICIALMENTE INDENNE DA PESTE SUINA CLASSICA DI PRODOTTI A BASE DI CARNE CHE NON ABBIANO SUBITO UNO DEI TRATTAMENTI DI CUI AL CAPITOLO II.

9) Ferme restando le disposizioni di cui alla lettera *b)* dell'art. 3 della legge 30 aprile 1976, n. 397, e all'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica del 21 luglio 1982, n. 728, i prodotti a base di carne che non hanno subito uno dei trattamenti di cui al Capitolo II del presente allegato *C* devono rispondere nel caso che lo Stato membro non sia ufficialmente indenne da peste suina classica alle seguenti condizioni:

a) essere stati preparati, in tutto o in parte, con carni fresche di suini provenienti da una o più regioni contigue, riconosciute ufficialmente indenni da peste suina classica;

b) essere stati preparati in tutto o in parte con carni fresche di suini:

1) non vaccinati contro la peste suina classica e allevati in aziende ufficialmente indenni dalla predetta malattia situate in una parte del territorio dello Stato membro esportatore, costituito da una o più regioni contigue, ove non sono stati accertati casi di peste suina classica negli ultimi 12 mesi;

2) macellati nella parte di territorio di cui al punto 1) in un macello in cui non siano stati macellati suini vaccinati contro la peste suina classica;

3) macellati nella parte di territorio di cui al punto 1) in un macello in cui sono stati macellati in momenti e in luoghi diversi suini vaccinati contro la peste suina, purchè le loro carni siano state depositate in luoghi separati;

4) essere stati preparati con carni fresche di suini vaccinati contro la peste suina classica da più di 3 mesi.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092 al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note all'art. 4:

— La legge 29 novembre 1971, n. 1073, riguarda «Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea».

— Il D.P.R. 21 luglio 1982, n. 728 riguarda «Attuazione della direttiva (CEE) numero 72/461 relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di carni fresche».

— Il D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503 concerne «Attuazione delle direttive (CEE) nn. 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile». Il relativo art. 25 è del seguente tenore:

«Art. 25. — L'importazione di carni fresche di volatili da cortile da Paesi non appartenenti alla Comunità economica europea è consentita solo quando sia stato constatato che il Paese di origine è in grado di fornire tutte le garanzie sanitarie atte ad assicurare le idonee condizioni igieniche delle carni e ad evitare la diffusione di malattie trasmissibili dei volatili con l'introduzione di dette carni: nel giudizio di tali garanzie il Ministero della sanità si ispirerà al principio di non applicare nei confronti dei Paesi terzi disposizioni più favorevoli di quelle previste dal presente decreto.

Il Ministro della sanità stabilisce con proprio decreto l'elenco dei Paesi di origine, dai quali è consentita l'importazione delle suddette carni.

Il Ministro della sanità propone alla commissione CEE i nominativi degli esperti veterinari che dovranno essere incaricati di procedere alla verifica sull'osservanza delle disposizioni di cui alla direttiva n. 75/431 negli stabilimenti autorizzati di altri Stati membri.

Le spese relative a tali controlli sono a carico della Comunità economica europea, a nome della quale i controlli stessi sono effettuati».

— Il D.P.R. 10 settembre 1982, n. 889 concerne «Attuazione delle direttive comunitarie n. 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché n. 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della peste suina.

Nota all'art. 6:

Per il titolo del D.P.R. 21 luglio 1982, n. 728, si veda nelle note all'art. 4. Il relativo art. 2 è del seguente tenore:

«Art. 2. — Fatte salve le disposizioni di cui alla legge 29 novembre 1971, n. 1073, le carni fresche di animali domestici appartenenti alla specie bovina, suina, ovina e caprina nonché di solipedi domestici (cavalli, asini, muli e bardotti) spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea devono rispondere alle seguenti condizioni:

1) essere state ottenute da animali che non provengono da una azienda nè da una zona nei confronti delle quali siano stati adottati provvedimenti di polizia veterinaria, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, e successive modifiche, in seguito all'insorgenza di afta epizootica, peste suina, malattia vescicolare dei suini, paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen), brucellosi suina, ovina o caprina, fermo restando che:

a) se non sono stati macellati tutti gli animali delle specie sensibili alla malattia e se non sono stati disinfettati i locali, la durata del provvedimento di polizia veterinaria adottato, ai sensi dell'art. 10 del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, nei confronti dell'azienda di origine e di provenienza, deve essere, a decorrere dall'ultimo caso constatato, di almeno trenta giorni per l'afta epizootica e la malattia vescicolare dei suini, di almeno quaranta giorni per la peste suina e il morbo di Teschen nonché di almeno sei settimane per la brucellosi suina, ovina o caprina nel caso di tratti di carni fresche suine, ovine o caprine;

b) nel caso si tratti di afta epizootica, malattia vescicolare dei suini o di morbo di Teschen, se non sono stati macellati tutti gli animali delle specie sensibili alle malattie ed esistenti nel focolaio e non sono stati disinfettati i locali, il raggio della zona infetta di cui all'art. 11 del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, non può essere inferiore a due chilometri.

Il provvedimento di dichiarazione di zona infetta deve essere mantenuto fino a che i ricoveri e i locali infetti sono oggetto di misure di polizia veterinaria; tuttavia, se tutti gli animali recettivi esistenti nel focolaio sono stati abbattuti, il provvedimento di zona infetta può essere revocato trascorsi quindici giorni dall'abbattimento degli animali;

2) essere ottenute in macelli nei quali non siano stati constatati casi di afta epizootica, peste suina, malattia vescicolare dei suini e morbo di Teschen.

In caso di insorgenza di afta epizootica, peste suina, malattia vescicolare dei suini e morbo di Teschen in un macello autorizzato all'esportazione di carni fresche la autorità sanitaria competente adotta le misure necessarie per escludere dall'esportazione le carni sospette di contagio.

Il macello potrà essere riattivato per l'esportazione solo dopo che sia stata eliminata ogni causa di contagio».

Nota all'art. 9:

La legge 4 luglio 1967, n. 580, concerne la disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari. L'art. 30 è del seguente tenore:

«Art. 30. — È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti alimentari. Tali ingredienti debbono essere autorizzati con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria, per il commercio e per

l'artigianato. Nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati.

Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione «pasta di semola di grano duro», seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione».

Nota all'art. 10:

La legge 30 aprile 1962, n. 283 concerne la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. L'art. 7 è del seguente tenore:

«Art. 7 — Il Ministro per la sanità con proprio decreto, sentito il Consiglio superiore di sanità, può consentire la produzione ed il commercio di sostanze alimentari e bevande che abbiano subito aggiunte o sottrazioni o speciali trattamenti ivi compreso l'impiego di raggi ultravioletti, radiazioni ionizzanti, antibiotici, ormoni, prescrivendo, del pari, anche le indicazioni che debbono essere riportate sul prodotto finito».

Nota all'art. 12:

Il R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298, approva il regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni. Il relativo art. 55 al primo, secondo, terzo, quarto e quinto comma così dispone:

«Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione dell'autorità prefettizia alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e dall'altro le lettere iniziali della specie di animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suini; B per le carni bovine; O per le carni ovine; E per le carni equine.

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate.

Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta «carne congelata» e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni congelate entrano a far parte dell'insaccato.

Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione. Quelli però da esportarsi fuori del comune dovranno avere almeno un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato».

Nota all'allegato A, cap. II:

Il D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, approva il regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. I relativi articoli 37, 38 e 39 sono del seguente tenore:

«Art. 37 (*Libretto di idoneità sanitaria*). — Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari — ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso — destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'articolo 14 della legge, rilasciato dall'autorità sanitaria del comune di residenza, competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, o sia portatore di agenti patogeni.

Il libretto di idoneità sanitaria distribuito ai sensi del successivo art. 40 ha validità un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un comune all'altro.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente autorità del comune di provenienza, attestante che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

Presso il comune che rilascia il libretto di idoneità sanitaria è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato. L'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3), del presente regolamento, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma del presente articolo e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 38 (*Vaccinazioni del personale*). — Il personale di cui all'articolo precedente deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifico-paratifica, nonchè ad ogni altro trattamento di profilassi che sia ritenuto necessario dall'autorità sanitaria competente, a salvaguardia della salute pubblica.

Art. 39 (*Accertamenti sanitari preventivi*). — Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici in servizio presso le unità sanitarie locali.

Per le indagini e gli accertamenti microbiologici, sierologici, radiologici e per ogni altro accertamento ritenuto necessario a completamento della visita per il rilascio del libretto e di quello successivo di rinnovo o controllo, l'autorità sanitaria competente si avvale dei servizi sanitari comunali o provinciali, che sono tenuti ad eseguire gli accertamenti e le indagini richieste o a verificarne i risultati».

Note all'allegato A, cap. III:

— Per il titolo della legge 29 novembre 1971, n. 1073, si veda nelle note all'art. 4.

— Per il titolo del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 237, si veda la nota all'allegato A, cap. II.

— Per il titolo del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, si veda nelle note all'art. 4.

— Per il titolo del D.P.R. 10 settembre 1982, n. 889, si veda nelle note all'art. 4.

Nota all'allegato C, cap. I:

Per il titolo della legge 29 novembre 1971, n. 1073, si veda nelle note all'art. 4. Il relativo allegato I, cap. IX, ai punti 39 e 40 è così formulato:

«39 — La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette di cui al capitolo X, purchè su di esse sia stato già stampato il bollo di cui al precedente capitolo. Tali etichette saranno consegnate a detto personale ausiliario al momento dell'applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

40 — la bollatura sanitaria deve essere praticata a mezzo di bollo di forma ovale, delle dimensioni di 6,5 centimetri di larghezza e di 4,5 centimetri di altezza.

Sul bollo devono figurare, i caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

nella parte superiore, la scritta «Repubblica Italiana» in lettere maiuscole;

al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

nella parte inferiore, la sigla CEE. I caratteri a stampa devono avere una altezza di 0,8 centimetri per le lettere e di 1 centimetro per le cifre. Il bollo può inoltre comportare una indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni».

Nota all'allegato C, cap. II:

La legge 30 aprile 1976, n. 397, riguarda «Norme sanitarie sugli scambi di animali tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea. La lettera *b)* del relativo art. 3 prevede:

«Gli animali della specie bovina e suina spediti dal territorio italiano a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea devono:

a) (*Omissis*);

b) non essere stati acquistati in una azienda nei confronti della quale siano stati adottati provvedimenti di polizia veterinaria ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, e successive modifiche».

Note all'allegato C, cap. III:

— Per il titolo della legge 30 aprile 1976, n. 397 e per l'art. 3, lettera *b)*, si veda la. nota precedente.

— Per il titolo del D.P.R. 21 luglio 1982, n. 728, si veda nelle note all'art. 4 e per il relativo art. 2 si veda la nota all'art. 6.

88G0232

GIUSEPPE MARZIALE, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(9652166) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria MARZOLI
Via B. Spaventa, 18

◇ **L'AQUILA**
Libreria FANTINI
Piazza del Duomo, 59

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

◇ **TERAMO**
Libreria IPOTESI
Via Oberdan, 9

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **CROTONE (Catanzaro)**
Ag. Distr. Giornali LORENZANO G.
Via Vittorio Veneto, 11

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria S. LABATE
Via Giudecca

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

◇ **PAGANI (Salerno)**
Libreria Edic. DE PRISCO SALVATORE
Piazza Municipio

◇ **SALERNO**
Libreria D'AURIA
Palazzo di Giustizia

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
Cartolibreria PIROLA MAGGIOLI
di Laura Zagatti
Via Matteotti, 36/B

◇ **CERVIA (Ravenna)**
Ed. Libr. UMILIACCHI MARIO
Corso Mazzini, 36

◇ **FERRARA**
Libreria TADDEI
Corso Giovecca, 1

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A. Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **RAVENNA**
Libreria MODERNISSIMA
Via C. Ricci, 50

◇ **REGGIO EMILIA**
Libreria MODERNA
Via Guido da Castello, 11/B

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria CAIMI DUE
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE s.a.s.
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria «UNIVERSITAS»
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V. Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed. BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Libreria CATALDI
Piazza Martiri di Vallerotonda, 4

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
AGENZIA 3A
Via Aureliana, 59
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
Soc. MEDIA c/o Chiosco Pretura Roma
Piazzale Clodio
Ditta BRUNO E ROMANO SGUEGLIA
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E. Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste s.n.c.

◇ **VITERBO**
Libreria BENEDETTI
Palazzo Uffici Finanziari

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria G.B. MONETA
di Schiavi Mario
Via P. Boselli, 8/r

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Ditta I.C.A.
Piazza Gallina, 3

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi s.n.c.
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

◇ **VARESE**
Libreria F.lli VERONI
di Veroni Aldo e C.
Via Robbioni, 5

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele, 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria MORICHETTA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
Libreria MALIPIERO
Corso XI Settembre, 61

◇ **S. BENEDETTO DEL TRONTO (AP)**
Libreria ALBERTINI
Via Giovanni XXIII, 59

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
Libreria DI E.M.
Via Monsignor Bologna, 67

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Ditta I.C.A.
Via De Rolandis

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D. Galimberti, 10

◇ **NOVARA**
GALLERIA DEL LIBRO
Corso Garibaldi, 10

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20

◇ **VERCELLI**
Ditta I.C.A.
Via G. Ferraris, 73

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A. & C.
Corso V. Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria ATHENA
Via M. di Montrone, 86
Libreria FRANCO MILELLA
Viale della Repubblica, 16/B
Libreria LATERZA e LAVIOSA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
Via Palmieri, 30

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSI
Corso V. Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria Centro didattico NOVECENTO
Via Manzoni, 35

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 10

SICILIA

◇ **AGRIGENTO**
Libreria L'AZIENDA
Via Callicratide, 14/16

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V. Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F. Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria O.S.P.E.
Piazza Cairoli, isol. 221

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco, 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando 15/16

◇ **RAGUSA**
Centro didattico IBLEO
Via G. Matteotti, 54

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria GALLI
Via Manzoni, 30

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Editore BELFORTE
Via Grande, 91

◇ **LUCCA**
Libreria BARONI
Via Fillungo, 43
Libreria Prof.le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
Libreria VORTUS
Galleria L. Da Vinci, 27

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Nuova Libreria LUNA
Via Gramsci, 41/43

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VALLE D'AOSTA

◇ **AOSTA**
Libreria MINERVA
Via dei Tillier, 34

VENETO

◇ **BELLUNO**
Libreria BENETTA
Piazza dei Martiri, 37

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
Calle Goldoni 4511

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in Roma, piazza G. Verdi, 10;
— presso le Concessionarie speciali di:
BARI, Libreria Laterza S.p.A., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria s.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, SO.CE.DI. s.r.l., via Roma, 80;
— presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1988

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:
- annuale . . . . L. **220.000**
- semestrale . . . . L. **120.000**

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:
- annuale . . . . L. **28.000**
- semestrale . . . . L. **17.000**

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità Europee:
- annuale . . . . L. **105.000**
- semestrale . . . . L. **58.000**

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:
- annuale . . . . L. **28.000**
- semestrale . . . . L. **17.000**

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:
- annuale . . . . L. **100.000**
- semestrale . . . . L. **60.000**

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, e i fascicoli delle quattro serie speciali:
- annuale . . . . L. **375.000**
- semestrale . . . . L. **205.000**

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta ufficiale parte prima prescelto con la somma di L. 25.000, si avrà diritto a ricevere *l'indice annuale cronologico per materie 1988.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale* . . . . L. **800**

Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali* ogni 16 pagine o frazione . . . . . . L. **800**

Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione . . . . . L. **800**

Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione . . . . L. **800**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale . . . . L. **60.000**

Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione . . . . L. **800**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale . . . . L. **34.000**

Prezzo di vendita di un fascicolo . . . . L. **2.400**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

		Prezzi di vendita Italia	Prezzi di vendita Estero
Invio settimanale	N. 6 microfiches contenente 6 numeri di Gazzetta ufficiale fino a 96 pagine cadauna	L. 6.000	6.000
	Per ogni 96 pagine successive o frazione riferite ad una sola Gazzetta	L. 1.000	1.000
	Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L. 4.000	6.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983.

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale . . . . L. **120.000**
Abbonamento semestrale . . . . L. **65.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione . . . . L. **800**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato: telefoni nn. (06) 85082149 - 85082221